

<<食品学科本科专业英语>>

图书基本信息

书名：<<食品学科本科专业英语>>

13位ISBN编号：9787811175028

10位ISBN编号：7811175029

出版时间：2009-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：陈宗道，刘雄 主编

页数：303

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

对于世界各国来说，外语是一个重要的交流工具。人类希望通过文化交流达到世界和平、人民幸福、社会安定和经济繁荣。在世界上，中国是一个具有比较宽容文化传承的国家，中华民族是勇于并善于进行文化交流的民族，愿意担当起诚心的传授者和虚心的好学生的角色。我国在局部的历史阶段也曾自我封闭和与世隔绝，导致了衰败和落后。

对于食品科学工作者来说，外语也是一个极为重要的工具。食品科学工作者除了应有坚实的理论基础和系统的专业知识外，还应有较强的外语能力，只有这样才能掌握研究动态和发展趋势。

本科学生应有一定的外语能力，近则

<<食品学科本科专业英语>>

内容概要

本书为普通高等教育“十一五”精品课程建设教材。

这本教材具有较强的系统性，覆盖了“食品科学与工程”及“食品质量与安全”两个专业的主要内容，包括了中英文互译中的常见问题；此外，范文的翻译较规范。这些对学生学习专业英语是颇有帮助的。

书籍目录

第一章 文摘 第一课 轮状病毒引起的幼儿疾病给欧洲造成的负担 第二课 待宰圈中处理方式和饲养头数对猪的福利、胃内容物的重量、胴体污染程度及猪肉质量的影响 第三课 冷藏条件下巴氏消毒奶的安全性和保质期 第四课 储奶罐中具有抗微生物抗性的G-菌的公共健康意义 第五课 柑橘果胶和果胶物质在延长加热过程中的非酶降解：pH值、温度和甲酯化程度对此过程的效应 第六课 鱼肉肌红蛋白结构和脂肪组成对肌红蛋白调节的脂肪氧化的影响 第七课 1986-1987和2000-2001年度成年英国人全谷物粗粮摄入量比较 第八课 高压处理对番茄汁中大肠杆菌0157：H7存活的影响 第九课 气调包装结合天然抗菌剂能有效改善鲜食葡萄在储藏中的总体品质 第十课 在荔枝（Litchi Chinensis Sonm）汁的榨取和澄清中酶法反应条件的优化 第一章作业 汉译英第二章 综述第三章 教材第四章 论文的题目、摘要和关键词第五章 论文的前言第六章 论文的材料与方法第七章 论文的结果与讨论第八章 论文的结论第九章 参考文献第十章 新闻报道第十一章 英文食品科技信息的获得第十二章 出国留学申请第十三章 缩略词附录 作业的参考答案

章节摘录

第二章 综述 第一课 与食品接触的包装材料的危害性 合成聚合物具有很大的分子质量 (5000 ~ 1000000u), 因此, 难以被生物利用。然而, 由于在这些聚合物中使用了低分子质量的添加剂 (

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>