

<<食品加工学概论>>

图书基本信息

书名：<<食品加工学概论>>

13位ISBN编号：9787811400168

10位ISBN编号：7811400162

出版时间：2008-12

出版时间：浙江工商大学出版社

作者：蒋予箭 著

页数：187

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>

<<食品加工学概论>>

内容概要

《食品加工学概论》简明地介绍了粮食、肉类、乳类、水果、蔬菜、水产品、调味品以及发酵食品等主要农副产品的加工工艺过程。

全书分13章，内容包括：蔬菜、菌类与水果的加工；谷类、豆类与薯类的加工；奶类的加工；肉类、蛋类的加工；水产品的加工；调味料的加工；嗜好食品的加工；酒精饮料的加工；油脂类的加工；食品的贮藏技术等。

《食品加工学概论》可作为食品、粮食、水产、农副产品加工及贮藏专业的大专院校师生的参考书，也可作为工业经济、商业、旅游、工商管理、外贸、物流管理等专业学生的辅助教材。

<<食品加工学概论>>

书籍目录

第1章 绪论1.1 食品加工的历史、现状及其前景1.2 食品加工业的地位与特点1.3 食品加工的目标1.4 食品加工的手段第2章 蔬菜、菌类、水果的加工2.1 蔬菜、菌类的加工2.2 腌菜2.3 水果饮料2.4 果酱类2.5 果干(葡萄干)2.6 果脯、蜜饯2.7 水果与蔬菜罐头类练习一第3章 谷类的加工3.1 大米及其加工产品3.2 小麦粉的分类3.3 面包3.4 馒头3.5 面条3.6 方便面3.7 其他谷类及加工第4章 豆类的加工4.1 豆腐4.2 腐竹4.3 豆腐乳4.4 豆豉与纳豆4.5 大豆深加工产品练习二第5章 薯类的加工5.1 甘薯及马铃薯淀粉5.2 薯全粉5.3 薯泥5.4 玉米淀粉第6章 奶类的加工6.1 牛乳的成分与特性6.2 消毒乳6.3 鲜奶油与黄油6.4 干酪6.5 冰淇淋6.6 酸乳练习三第7章 肉类、蛋类的加工7.1 原料肉7.2 火腿、熏肉7.3 腌制火腿7.4 香肠7.5 肉罐头7.6 蛋类的加工第8章 水产品的加工8.1 水产原料的低温保鲜8.2 干燥制品8.3 鱼糜制品8.4 盐腌制品8.5 水产罐头8.6 海苔小食品练习四第9章 调味料的加工9.1 甜味料9.2 酱油9.3 食醋9.4 腐乳第10章 嗜好食品的加工10.1 茶10.2 咖啡10.3 可可10.4 巧克力10.5 清凉饮料练习五第11章 酒精饮料的加工11.1 红(白)葡萄酒11.2 味美思、香槟酒、白兰地11.3 啤酒11.4 威士忌11.5 绍兴黄酒练习六第12章 油脂类的加工12.1 动物性油脂12.2 植物性油脂12.3 加工油脂12.4 植物油脂及其制品第13章 食品的贮藏13.1 食品贮藏的目的13.2 食品的变质因素及其防止对策13.3 低温贮藏13.4 食品的加热杀菌(罐装)保藏13.5 食品的气调贮藏(CA贮藏)13.6 食品的化学保藏剂参考文献

<<食品加工学概论>>

编辑推荐

《食品加工学概论》的编写是为了适应我国食品工业发展和高等院校食品专业教育的需要。
《食品加工学概论》结合我国食品加工业的现状，着重对蔬菜、水果的加工，谷类、面食的加工，奶类的加工，肉类、蛋类的加工，水产品的加工，调味品的加工，酒类的加工以及食品的贮藏与流通技术作了阐述。

<<食品加工学概论>>

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>