

<<食品加工技术装备>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术装备>>

13位ISBN编号：9787501927586

10位ISBN编号：7501927588

出版时间：2000-1

出版行业：轻工业

作者：张裕中

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>

<<食品加工技术装备>>

内容概要

《高等学校专业教材:食品加工技术装备》系统介绍了食品加工过程中常用的技术装备,重点论述了它们的基本原理、主要结构、设计方法和应用实例,对国内外先进的食品加工装备和典型生产线作了详细介绍,具有较强的实用性。

《食品加工技术装备》共分十四章,内容包括:食品输送技术装备、食品分选技术装备、食品粉碎技术装备、食品分离技术装备、食品混合技术装备、食品浓缩技术装备、食品干燥技术装备、食品杀菌技术装备、食品成型技术装备、食品熟化技术装备、食品冷冻技术装备、食品包装技术装备、生化反应技术装备、典型食品生产应用实践等内容。

《高等学校专业教材:食品加工技术装备》适合作为高等院校食品工程、生化与食品机械及相关专业本科生、研究生的教学参考书,也适合作为食品制造企业、科研院所工程技术人员的设计参考用书。

<<食品加工技术装备>>

编辑推荐

《高等学校专业教材:食品加工技术装备》系统介绍了食品加工过程中常用的技术装备，重点论述了它们的基本原理、主要结构、设计方法和应用实例，对国内外先进的食品加工装备和典型生产线作了详细介绍，具有较强的实用性。

全书共分十四章，内容包括：食品输送技术装备、食品分选技术装备、食品粉碎技术装备、食品分离技术装备、食品混合技术装备、食品浓缩技术装备、食品干燥技术装备、食品杀菌技术装备、食品成型技术装备、食品熟化技术装备、食品冷冻技术装备、食品包装技术装备、生化反应技术装备、典型食品生产应用实践等内容。

《高等学校专业教材:食品加工技术装备》适合作为高等院校食品工程、生化与食品机械及相关专业本科生、研究生的教学参考书，也适合作为食品制造企业、科研院所工程技术人员的设计参考用书。

<<食品加工技术装备>>

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>