

<<冷冻食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<冷冻食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501943036

10位ISBN编号：7501943036

出版时间：2004-6-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：C.P.Mallett

译者：张懋

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>

## <<冷冻食品加工技术>>

### 内容概要

在第一部分中，第1章论述了冷冻过程中的物理学和化学现象，包括对玻璃态现象的综述；第2章论述了冷冻过程的实现，此章也论述了冷冻食品的分发和贮藏；第3章讨论了包装和机械，此部分包含了与微生物和卫生学有关的工厂设计，以及消费者的再加热过程，特别是微波加热等内容；由于健康和营养对消费者已变得越来越重要，因此第5章综述了目前冷冻食品的营养状况和在现代饮食中的作用。

由于冷冻食品科技含量提高的驱动力是其产品的巨大的市场和不断增加的竞争压力，因此第一部分的最后一章论述了新型冷冻食品的开发，以及在消费导向的市场中如何应用有关技术去创新等问题。

本书第二部分主要论述具体产品领域。

一些传统的冷冻产品类型讨论得比较详细，每个类别既讨论了其本身商品价值，又讨论了其增值。

最后两章是过去10年中发展迅速的冷冻即食餐和烤产品的内容。

本书与其他新近出版的同类书不同的是：未涉及内容相关但技术特点区别很大的冰淇淋和冷冻甜食方面的内容。

<<冷冻食品加工技术>>

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>