

<<食品安全保藏学>>

图书基本信息

书名：<<食品安全保藏学>>

13位ISBN编号：9787501946853

10位ISBN编号：750194685X

出版时间：2006-2

出版时间：第1版(2006年2月1日)

作者：刘兴华

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>

<<食品安全保藏学>>

内容概要

本教材是按照现代物流理念，融入先进的食品物流技术，并根据我国的经济水平和食品市场实际情况，对原料类食品、半成品食品和工业制成品食品安全保藏的基本理论、主要方式及基本技术进行了比较全面、系统的阐述。

全书分为八章，依次介绍了食品的特性、食品保藏的原理、原料类食品的保藏、半成品食品的保藏、成品食品的保藏、食品流通中的保护、食品保藏中的质量安全控制和食品仓库的管理与卫生。

本教材在内容体系上独具特色，在国内外同类教材中尚不多见。

本教材内容翔实，注重理论联系实际，技术先进实用，既可作为高等学校食品质量与安全、食品科学与工程、农产品贮藏与加工等专业教材，也可作为食品学科有关方向研究生的教材或者教学参考书，同时也对在食品贮藏保鲜和食品物流领域从事科研、管理、营销的工作者有一定的应用和参考价值。

<<食品安全保藏学>>

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>