

<<肉制品加工原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工原理与技术>>

13位ISBN编号：9787502532635

10位ISBN编号：7502532633

出版时间：2003-4

出版时间：化学工业出版社

作者：夏文水

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>

## <<肉制品加工原理与技术>>

### 内容概要

本书结合我国肉制品工业的实际情况，全面系统地论述了肉制品加工所涉及的理论，技术与工艺，详细介绍了肉制品加工的机械设备和近年来国内外流行并深受消费者欢迎的肉制品新产品，同时对肉制品加工厂一个日益突出的问题——下脚料的综合开发利用进行了开拓和启发式的阐述。本书选材新颖，内容丰富，理论与实用并举，并反映了近年来肉制品加工领域的新进展。

本书可作为食品科学与工程专业相关大专院校的教科书，或者作为研究生、本科生及研究人员的参考书，也可作为肉制品行业及其相关人员的工具书。

<<肉制品加工原理与技术>>

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>