

<<食品加工与保藏原理>>

图书基本信息

书名：<<食品加工与保藏原理>>

13位ISBN编号：9787502541385

10位ISBN编号：7502541381

出版时间：2002-11

出版时间：化学工业出版社

作者：曾庆孝

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>

## <<食品加工与保藏原理>>

### 内容概要

本书全面系统地述了食品加工与保藏技术和原理。

内容包括在食品加工制造的主要原特性及其保鲜、食品热处理和杀菌、食品的低温处理与保藏、食品的干燥、食品浓缩和结晶、食品的微波处理、食品的辐照、食品的淹渍、发酵和烟熏、食品的化学保藏、食品包装等。

内容丰富、图文并茂，实用性强，反映新技术和新工艺。

本书可供从事食品科学和食品工程的科研、技术人员使用，也可供大专院校相关专业师生参考，是食品专业考研的重要参考书。

## <<食品加工与保藏原理>>

### 书籍目录

#### 第一章

食品加工、制造的主要原料特性及其保鲜 第一节

食品加工、制造常用的原、辅材料 第二节

果蔬原料特性及保鲜 第三节

肉原料特性及贮藏保鲜 第四节

水产原料特性及保鲜 第五节

乳、蛋原料特性及保鲜

#### 第二章

食品热处理和杀菌 第一节

食品加工与保藏中的热处理 第二节

食品热处理反应的基本规律 第三节

食品热处理条件的选择与确定 第四节

食品的非热杀菌

#### 第三章

食品的代

<<食品加工与保藏原理>>

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>