

<<食品冷冻冷藏原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品冷冻冷藏原理与技术>>

13位ISBN编号：9787502566258

10位ISBN编号：7502566252

出版时间：2005-4

出版时间：化学工业出版社

作者：谢晶

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>

<<食品冷冻冷藏原理与技术>>

内容概要

本书分为食品用制冷原理和制冷技术两部分。

制冷原理介绍了制冷的理论基础知识，制冷技术的基本原理，制冷系统的主机、主要设备和辅助设备。

制冷技术介绍了制冷在制冷应用最广泛、最早的行业——食品业中的应用，包括食品冷加工、冷藏库、冷藏运输与冷藏柜、工业制冰等食品冷藏链各个环节。

本书可以用作食品科学与工程、制冷与低温工程、农产品加工与贮藏等专业的教材或教学参考书，以扩大学生专业知识面，提高实际应用知识的能力，从而增强就业竞争力，还可以供相关专业的工程技术人员阅读参考。

<<食品冷冻冷藏原理与技术>>

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>