

<<食品贮藏保鲜>>

图书基本信息

书名：<<食品贮藏保鲜>>

13位ISBN编号：9787502625504

10位ISBN编号：750262550X

出版时间：2006-11

出版时间：中国计量

作者：郑永华

页数：382

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>

## <<食品贮藏保鲜>>

### 内容概要

《“十一五”高等学校通用教材（食品类）：食品贮藏保鲜》详述了食品品质基础知识；食品贮藏保鲜原理；食品贮藏保鲜方法；鲜活和生鲜食品贮藏保鲜；加工食品贮藏；食品流通中的保鲜等内容。

《“十一五”高等学校通用教材（食品类）：食品贮藏保鲜》图文并茂，简明易懂，既可作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程、农产品贮藏加工和生物工程等专业的教材，也可作为有关科研人员和食品贮藏保鲜行业从业人员的参考用书。

## <<食品贮藏保鲜>>

### 书籍目录

绪论第一章 食品品质基础第一节 食品的色泽第二节 食品的香气第三节 食品的滋味第四节 食品的质地  
第五节 食品的营养成分思考题与习题第二章 食品贮藏保鲜原理第一节 食品贮藏中的生理和生化变化  
第二节 食品的败坏第三节 食品败坏的控制思考题与习题第三章 食品贮藏保鲜方法第一节 食品低温保  
鲜第二节 食品气调保鲜第三节 食品物理保障第四节 食品化学保鲜第五节 食品生物保障思考题与习题  
第四章 鲜活和生鲜食品贮藏保鲜第一节 果品保鲜技术第二节 蔬菜保鲜技术第三节 鲜切果蔬保鲜技术  
第四节 粮食贮藏技术第五节 畜禽产品保鲜技术第六节 水产品保鲜技术思考题与习题第五章 加工食品  
贮藏第一节 粮油初加工品贮藏第二节 干制品贮藏第三节 腌制食品贮藏第四节 罐头食品贮藏第五节 冷  
冻食品冻藏第六节 焙烤食品贮藏第七节 调味品贮藏第八节 嗜好食品贮藏思考题与习题第六章 食品流  
通中的保鲜第一节 食品流通第二节 食品运输中的保鲜第三节 食品销售中的保护第四节 食品消费中的  
保护思考题与习题主要参考文献

<<食品贮藏保鲜>>

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>