

<<食品高新技术>>

图书基本信息

书名：<<食品高新技术>>

13位ISBN编号：9787502627119

10位ISBN编号：7502627111

出版时间：2007-11

出版时间：中国计量

作者：李冬生

页数：318

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>

## <<食品高新技术>>

### 内容概要

《食品高新技术》是依据高等院校食品类专业的教学内容和课程体系要求编写。重点阐述了食品超微粉碎及微胶囊技术、食品膨化与挤压技术、食品分离技术、食品杀菌新技术、食品干燥技术、食品贮藏保鲜技术、无菌包装技术、食品生物技术的原理和特点以及在食品工业中的应用。

《食品高新技术》具有原理阐述清晰，实例简明扼要，力求理论与实际有机结合的特点。

《食品高新技术》既可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全 and 生物工程等专业的教材，也可作为科研工作者和食品类行业专业人员的参考书。

## &lt;&lt;食品高新技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 食品高新技术的发展历程第二节 食品高新技术的范畴第三节 食品高新技术与食品工业第二章 食品超微粉碎及微胶囊技术第一节 食品超微粉碎技术第二节 食品微胶囊技术思考题与习题第三章 食品膨化与挤压技术第一节 膨化与挤压技术的原理及特点第二节 膨化与挤压技术的工艺及设备第三节 膨化与挤压技术的应用思考题与习题第四章 食品分离技术第一节 固膜分离技术第二节 超临界流体萃取技术第三节 色谱分离技术第四节 分子蒸馏技术思考题与习题第五章 食品杀菌新技术第一节 辐照杀菌技术第二节 超高压杀菌第三节 食品电阻加热杀菌第四节 其他杀菌技术思考题与习题第六章 食品干燥技术第一节 喷雾干燥技术第二节 冷冻干燥技术思考题与习题第七章 食品贮藏保鲜技术第一节 速冻保藏技术第二节 气调保鲜技术第三节 涂膜保鲜技术思考题与习题第八章 无菌包装技术第一节 无菌包装的原理及特点第二节 无菌包装食品的杀菌技术第三节 无菌包装材料及灭菌技术第四节 无菌包装系统和设备第五节 无菌包装技术的应用思考题与习题第九章 食品生物技术第一节 概述第二节 基因工程第三节 酶工程第四节 细胞工程第五节 发酵工程思考题与习题主要参考文献

<<食品高新技术>>

编辑推荐

《食品高新技术》：：“十一五”高等学校通用教材。

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>