

<<食品科学导论>>

图书基本信息

书名：<<食品科学导论>>

13位ISBN编号：9787502634452

10位ISBN编号：7502634452

出版时间：2011-9

出版时间：中国计量出版社

作者：秦文，屠康，胡文忠 主编

页数：326

字数：494000

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>

<<食品科学导论>>

内容概要

本教材以食品科学学科涉及的主要内容为线索，论述了食品化学特性及营养、食品物性及应用、食品微生物与应用、食品加工单元与设备、食品卫生与安全、食品质量与安全控制、食品物流与销售、食品工业与环境等内容，力求较全面地阐述食品科学学科的基本知识。

本教材既可作为高等院校食品专业的教材，也可作为有关科研人员和从业人员的参考用书。

<<食品科学导论>>

书籍目录

- 第一章 食品科学概述
 - 第一节 现代食品科学研究领域
 - 第二节 食品科学的职业
- 第二章 食品化学特性及营养
 - 第一节 水
 - 第二节 碳水化合物
 - 第三节 脂质
 - 第四节 蛋白质
 - 第五节 维生素
 - 第六节 矿物质
 - 第七节 膳食营养与健康
- 第三章 食品物性及应用
 - 第一节 食品力学特性
 - 第二节 食品热学性质
 - 第三节 食品光学性质
 - 第四节 食品电学特性
- 第四章 食品微生物与应用
 - 第一节 微生物的形态、结构和功能
 - 第二节 食品微生物的常见种类
 - 第三节 微生物与发酵食品
- 第五章 食品加工单元与设备
 - 第一节 输送机械与设备
 -
- 第六章 食品卫生与安全
- 第七章 食品质量与安全控制
- 第八章 食品物流与销售
- 第九章 食品工业与环境
- 参考文献

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>