

<<食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787561544808

10位ISBN编号：7561544804

出版时间：2012-11

出版时间：厦门大学出版社

作者：黄琼 主编

页数：286

字数：456000

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>

<<食品加工技术>>

内容概要

本书综合了食品化学、食品添加剂和食品生产概论等课程知识，各章以典型食品加工生产为例，介绍了食品加工生产的方法。

内容涉及食品加工原料及加工特性、果蔬制品、软饮料、肉制品、乳制品、谷物制品、发酵食品和蛋制品八块内容，包括各种食品的原辅材料选择、工艺流程、操作要点和品质控制。

食品加工是一个涵盖广泛食品科学的领域，是职业学校食品专业必修科目，旨在培养学生具备食品专业共同的核心能力，为相关专业领域的学习或专业职能的进修和研究奠定基础。

故本书除了传授基本知识外，也兼具技能统考的准备功能。

故在内容方面力求丰富，希望能适合高职院校学生的阅读与理解，增加其学习兴趣与成效。

本书强调食品加工基本概念的建构，并与生活中常见的实例相验证，得以了解食品加工各专业领域的基本知识及各类原料加工操作技术。

各章节末附练习，希望收到学习的画龙点睛之效，使学生对各章陈述更透彻了解，并能对升学有所助益。

本书适合作为高职院校的食品生物技术、食品加工、食品营养与检测和食品贮运与营销等专业的教材，同时也可供食品企业和行业的管理、技术人员参考。

<<食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 食品与食品加工

一、食品与食品科学

二、食品加工

第二节 食品加工的意义及目的

第三节 食品加工的分类

一、依原料来源分类

二、依制造方法分类

三、依用途分类

四、依性质分类

本章小结

思考题

第二章 食品加工原料及加工特性

第一节 谷类及淀粉类

一、谷类的种类及组成成分

二、谷类的加工特性

第二节 豆类

一、豆类的分类

二、各种豆类简介

第三节 果蔬类

一、蔬菜类

二、水果类

第四节 乳类

一、乳品的成分组成

二、牛乳的加工特性

三、牛奶的理化性质

第五节 肉类

一、肉类的组织结构

二、肉类的组成成分

三、肉类的质量变化

四、肌肉的颜色变化

五、肉的嫩度

六、肉类的保水性

.....

第三章 果蔬制品加工技术

第四章 肉制品加工技术

第五章 软饮料生产技术

第六章 乳制品生产技术

第七章 谷物食品生产技术

第八章 发酵食品加工技术

第九章 蛋制品加工技术

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>