

<<食品加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787801674906

10位ISBN编号：7801674901

出版时间：2006-9

出版时间：中国农业科技出版社

作者：王颀,何俊萍

页数：528

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>

## <<食品加工工艺学>>

### 内容概要

《食品加工工艺学》是为农业高等院校食品及其相关专业编写的专业课教材，全书共分四部分。第一篇粮食加工工艺学，主要讲解小麦、玉米、豆类和薯类的加工技术；第二篇果蔬加工31211艺学，主要讲解果蔬加工保藏原理，果蔬罐藏、干制、糖制、速冻、腌制和果酒的加工方法；第三篇畜产品加工工艺学，主要讲解肉制品和乳制品的加工方法；第四篇软饮料工艺学，主要讲解饮料加工对原料的要求，碳酸饮料和植物蛋白饮料的加工方法。

第一篇由李慧静编写；第二篇由赵丛枝和唐霞编写；第三篇由袁丽和牟建楼编写；第四篇由何俊萍编写。

本书内容丰富，以实际操作内容为主，既可作食品及其相关专业的教材和参考教材，也可供食品加工企业技术人员参考。

## <<食品加工工艺学>>

### 书籍目录

第一篇 粮食加工工艺学第一章 小麦加工第一节 小麦制粉第二节 蒸煮制品的加工第三节 焙烤制品的加工第四节 小麦制粉产品的加工第五节 展望第二章 玉米加工第一节 玉米制粉第二节 玉米淀粉第三节 玉米食品的加工第四节 玉米精深加工第五节 展望第三章 豆类加工第一节 大豆的加工第二节 绿豆的加工第三节 展望第四章 薯类加工第一节 马铃薯的加工第二节 甘薯的加工第三节 展望第二篇 果蔬加工工艺学第一章 果蔬加工保藏基础第一节 食品的败坏与加工保藏措施第二节 果蔬加工对原料的要求及预处理第二章 果蔬罐藏第一节 蔬罐的基本原理第二节 蔬罐容器第三节 蔬罐工艺技术第四节 果蔬罐头常见问题及控制第三章 果蔬干制第四章 果蔬糖制第五章 果蔬速冻保藏第六章 蔬菜腌制第七章 果蔬汁加工第八章 果酒酿造第三篇 畜产品加工工艺学第四篇 软饮料工艺学参考文献

## <<食品加工工艺学>>

### 编辑推荐

本书是为农业高等院校食品及其相关专业编写的专业课教材，全书共分四部分。第一篇粮食加工工艺学，主要讲解小麦、玉米、豆类和薯类的加工技术；第二篇果蔬加工工艺学，主要讲解果蔬加工保藏原理，果蔬罐藏、干制、糖制、速冻、腌制和果酒的加工方法；第三篇畜产品加工工艺学，主要讲解肉制品和乳制品的加工方法；第四篇软饮料工艺学，主要讲解饮料加工对原料的要求，碳酸饮料和植物蛋白饮料的加工方法。该书内容丰富，以实际操作内容为主，既可作食品及其相关专业的教材和参考教材，也可供食品加工企业技术人员参考。

<<食品加工工艺学>>

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>