

<<食品科学与工程英语>>

图书基本信息

书名：<<食品科学与工程英语>>

13位ISBN编号：9787810733014

10位ISBN编号：781073301X

出版时间：2003-1

出版时间：哈尔滨工程大学出版社

作者：张兰威

页数：587

字数：450000

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>

<<食品科学与工程英语>>

内容概要

本书是为高等院校食品科学与工程专业编写的专业英语教材。

共分18个单元，内容包括食品营养、三大能量物质（蛋白质、脂肪、碳水化合物）的化学、食品工业涉及的主要操作、食品微生物、常见食品及加工，内容丰富，使用者可根据实际情况选取。

为了便于学习，每个单元分为精读与泛读两部分。

精读部分给出了中文翻译、练习题，并附有参考答案。

泛读部分与精读内容相对应，作为加深对精读的理解和补充，该部分仅给出了关键句子的解释。

本书可供大专院校食品科学与工程专业做英语教材，也可作为食品卫生等科技工作者学习专业英语的参考书。

书籍目录

Unit 1 Part A Food Nutrition Part B Nature of Nutritional Problems
Unit 2 Part A Carbohydrates Part B Molecular Transformations of Starch and Protein During Twin-Screw Extrusion Processing of Cornmeal
Unit 3 Part A Lipids Part B Dietary Fat and Disease: What Do We Know and Where Do We Stand
Unit 4 Part A Proteins Part B Enzyme-Modified Proteins from Corn Gluten Meal
Unit 5 Part A The Food Processing Part B Basic Milk Processing
Unit 6 Part A Pasteurization and Blanching Part B Freezing and Frozen-Food Storage
Unit 7 Part A Liquid Concentration Part B Dehydration
Unit 8 Part A Microorganisms and Food Spoilage Part B Food Preservation Alternatives
Unit 9 Part A Microbiology and Fermented Foods Part B Microorganisms and Biotechnology
Unit 10 Part A Other Microbial Products Part B Food Yeasts and Derivatives
Unit 11 Part A Raw Milk Part B Dairy Products
Unit 12 Part A Beef Slaughtering, Cutting, Preserving, and Cooking on the Farm Part B Meat and Meat Products
Unit 13 Part A Eggs as a Functional Food Alternative to Fish and Supplements for the Consumption of DHA Part B Seafoods
Unit 14 Part A Raw Materials' Selection of Baked Products Part B Dough Making and Handling of Baked Products
Unit 15 Part A Beverages Part B Soft Drinks
Unit 16 Part A Principles of Food Packaging Part B Packaging Equipment
Unit 17 Part A Food Safety Part B Food Safety, Risks and Hazards
Unit 18 参考译文

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>