

# 食品冷冻冷藏原理与设备



[食品冷冻冷藏原理与设备\\_下载链接1](#)

著者:华泽钊

出版者:机械工业出版社

出版时间:2002-9

装帧:简装本

isbn:9787111071532

《食品冷冻冷藏原理与设备》分为三大部分。第一部分叙述了食品冷冻冷藏的生物化学

基础、食品冷冻过程的物理化学性质以及食品材料的热物理性质；第二部分强调了食品冷冻的制冷技术、食品冷却与冷藏、食品冻结与冻藏、食品冷冻干燥贮藏及冷冻食品的玻璃化贮藏；第三部分包括了冷冻设备与冷藏链。《食品冷冻冷藏原理与设备》除可作为食品科学与工程、制冷低温技术、农产品加工等专业的教材或数学参考书外，也可供相关专业的工程技术人员阅读。的工程技术人员参考。

作者介绍:

目录:

[食品冷冻冷藏原理与设备\\_下载链接1](#)

标签

课本

2017

评论

10.5：啥也不说了考试太喜感了

-----  
扁的鱼都是无限大平板

-----  
没咋看课本。。。

-----  
[食品冷冻冷藏原理与设备\\_下载链接1](#)

-----  
[食品冷冻冷藏原理与设备\\_下载链接1](#)