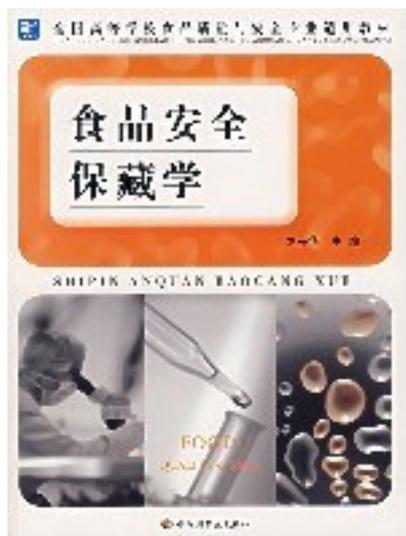


# 食品安全保藏学



[食品安全保藏学\\_下载链接1](#)

著者:刘兴华

出版者:第1版 (2006年2月1日)

出版时间:2006-2

装帧:平装

isbn:9787501946853

本教材是按照现代物流理念，融入先进的食品物流技术，并根据我国的经济水平和食品市场实际情况，对原料类食品、半成品食品和工业制成品食品安全保藏的基本理论、主要方式及基本技术进行了比较全面、系统的阐述。全书分为八章，依次介绍了食品的特性、食品保藏的原理、原料类食品的保藏、半成品食品的保藏、成品食品的保藏、食品流通中的保护、食品保藏中的质量安全控制和食品仓库的管理与卫生。本教材在内容体系上独具特色，在国内外同类教材中尚不多见。

本教材内容翔实，注重理论联系实际，技术先进实用，既可作为高等学校食品质量与安全、食品科学与工程、农产品贮藏与加工等专业教材，也可作为食品学科有关方向研究生的教材或者教学参考书，同时也对在食品贮藏保鲜和食品物流领域从事科研、管理、营销的工作者有一定的应用和参考价值。

作者介绍:

目录:

[食品安全保藏学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[食品安全保藏学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[食品安全保藏学\\_下载链接1](#)