

食品添加剂制备工艺



[食品添加剂制备工艺 下载链接1](#)

著者:李炎

出版者:广东科技出版社

出版时间:2001年1月1日

装帧:平装

isbn:9787535924612

当今，食品添加剂在现代食品工业的发展过程中起着越来越重要的作用，它已成为食品工业的重要组成部分之一。对食品添加剂越来越严格的要求，以及添加剂应用技术成果的不断涌现，使众多相关行业的从业者对食品添加剂的制备、生产技术，以及新产品的研究、开发产生了浓厚的兴趣。

本书通过对国内批准使用的近200种主要食品添加剂制备工艺的系统介绍，包括产品特性，原料处理，制备方法、设备、工艺条件，分离、精制技术等详细介绍，以及对某些常用产品的不同生产工艺的讨论，向广大读者展示了食品添加剂产品制备工艺的特点，努力使读者能较全面地了解 and 掌握这一新兴产业的技术状况，以推动食品添加剂工业

与食品工业同步快速发展。同时，也介绍了发达国家允许使用的某些产品的先进制法，希望能借助国外成功的经验，缩短我国食品添加剂的研究开发周期。

本书可供食品、精细化工，以及有关行业的科研、生产部门的技术人员参考，并可作大专院校相关专业师生的教学和参考用书。

作者介绍:

目录:

[食品添加剂制备工艺_下载链接1](#)

标签

评论

[食品添加剂制备工艺_下载链接1](#)

书评

[食品添加剂制备工艺_下载链接1](#)