

油脂化学



[油脂化学_下载链接1](#)

著者:毕艳兰

出版者:化学工业出版社

出版时间:2005-5

装帧:简装本

isbn:9787502567750

本书共13章。主要包括：天然脂肪酸、油脂的甘三酯组成和结构、油脂及脂肪酸的物理性质、油脂及脂肪酸的化学性质、油脂空气氧氧化与抗氧化、油脂改性、油脂中的非甘三酯成分、脂质与健康、脂肪酸及甘油酯的化学合成、油脂的分离与分析、脂肪化学品、单一油脂的特点与应用及与油脂相关的一些重要参数。本书紧扣大纲编写，内容系统，论述清晰，每章后都附有最新参考文献。本书可作为高等学校食品、化工、轻工、医药等专业的教材，同时也可供从事相关领域的研究人员参考。

作者介绍:

目录:

[油脂化学_下载链接1](#)

标签

科学

学习

评论

以前买的一直没看 这次因为考试撸了一遍 感觉还好吧
里面有些名词的说法，比如TBHQ和别的专业书不一样 哎

[油脂化学_下载链接1](#)

书评

[油脂化学_下载链接1](#)