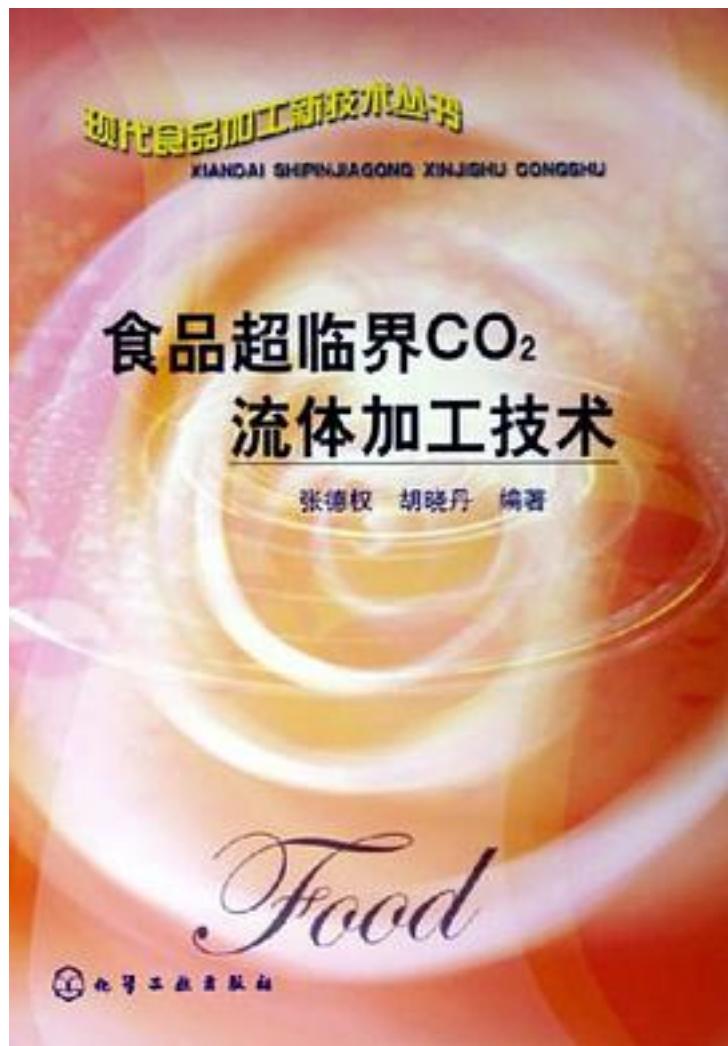


食品超临界CO₂流体加工技术



[食品超临界CO₂流体加工技术 下载链接1](#)

著者:张德权胡晓丹

出版者:化学工业出版社

出版时间:2005-5

装帧:简装本

isbn:9787502568207

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

本书在收集大量资料的基础上，综合了国内外有关超临界流体技术的最新研究成果，详细地论述了超临界流体萃取技术、超临界反应、超临界挤压技术、超临界微粉体技术和超临界色谱技术。内容主要包括：超临界流体技术在食品工业中的应用进展、超临界CO₂萃取技术原理、超临界CO₂萃取脂溶性和极性物质、超临界CO₂脱除农产品中有害物质以及超临界微粉体技术、超临界挤压技术、超临界反应技术和超临界色谱技术及其在食品工业中的应用。

本书可供食品生产与加工企业、相关科研及管理部门的技术人员使用，也可作为大专院校食品或化工专业师生的参考书。

作者介绍：

目录：

[食品超临界CO₂流体加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[食品超临界CO₂流体加工技术 下载链接1](#)

书评

[食品超临界CO₂流体加工技术 下载链接1](#)