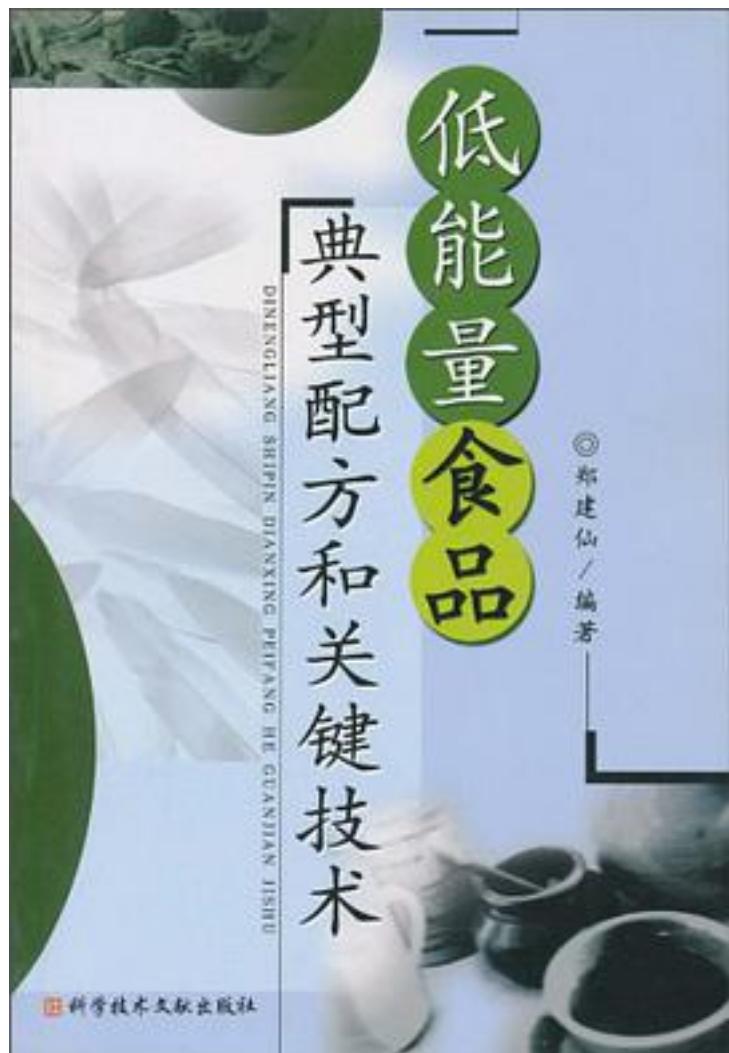


# 低能量食品典型配方和关键技术



[低能量食品典型配方和关键技术 下载链接1](#)

著者:郑建仙

出版者:科学技术文献出版社

出版时间:2005-4

装帧:

isbn:9787502349752

《低能量食品典型配方和关键技术》内容简介：低能量食品是新世纪食品工业的重要发展方向，有巨大的市场潜力和广阔的发展空间。《低能量食品典型配方和关键技术》第1章简要阐述低能量食品的主要内容、开发原理与关键配料，第2～10章系统论述低能量谷物食品、低能量休闲食品、低能量乳制品、低能量饮料、低能量糖果、低能量巧克力、低能量低胆固醇肉制品、低能量涂抹食品、低钠食品等50种范例的开发原理、典型配方与关键技术。

《低能量食品典型配方和关键技术》立足科学性、实用性、简明性、启发性原则，对今后相当长时间内低能量食品工业的发展都具有重要的参考价值，可供食品科学、农产品加工、营养卫生、生物化工等领域的科研、生产单位从业人员及管理决策人员参考，对相关学科的院校师生也有重要的参考价值。

作者介绍：

目录：

[低能量食品典型配方和关键技术 下载链接1](#)

标签

评论

---

[低能量食品典型配方和关键技术 下载链接1](#)

书评

---

[低能量食品典型配方和关键技术 下载链接1](#)