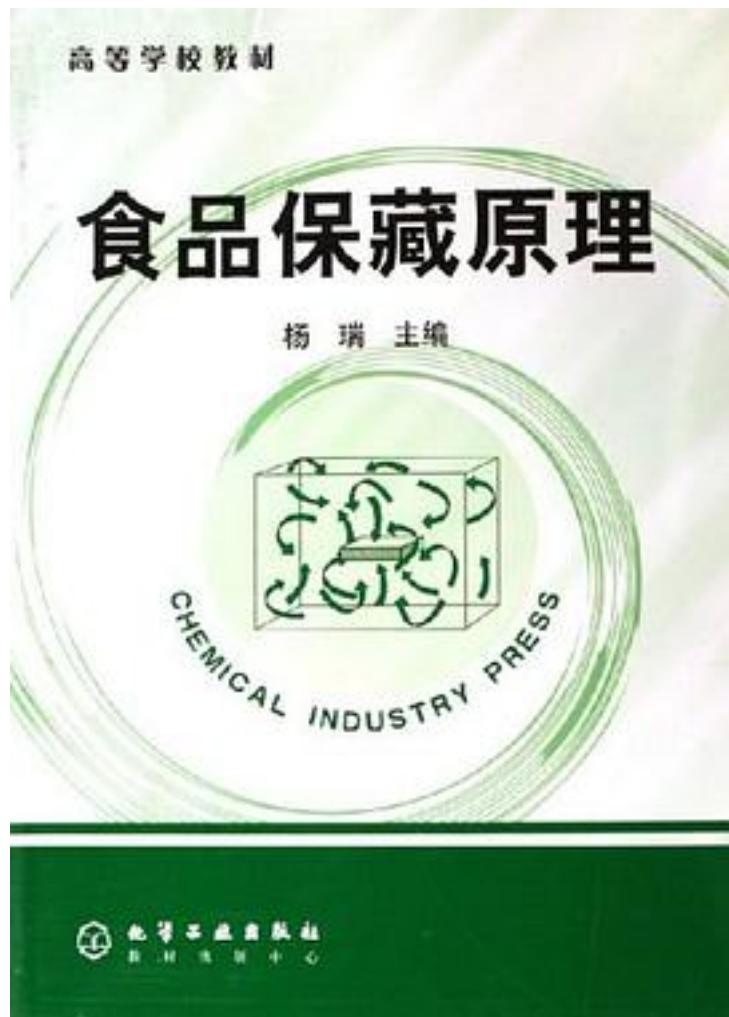


# 食品保藏原理



[食品保藏原理 下载链接1](#)

著者:杨瑞

出版者:化学工业

出版时间:2010-8

装帧:简裝本

isbn:9787502580315

本书在阐述食品保藏目的及意义、食品腐败变质原因和食品保藏基本原理的基础上，介

绍了食品的罐藏、低温保藏、气调保藏、干藏、化学保藏、腌渍和烟熏、辐射保藏等方法，对这些保藏技术的原理、方法、相关设备及加工因素对食品品质的影响进行了系统的论述。本书既可作为高等院校食品类专业的教材，也可供从事食品储藏加工的专业技术人员作为参考用书。

作者介绍:

目录:

[食品保藏原理 下载链接1](#)

标签

食品科学

评论

---

[食品保藏原理 下载链接1](#)

书评

---

[食品保藏原理 下载链接1](#)