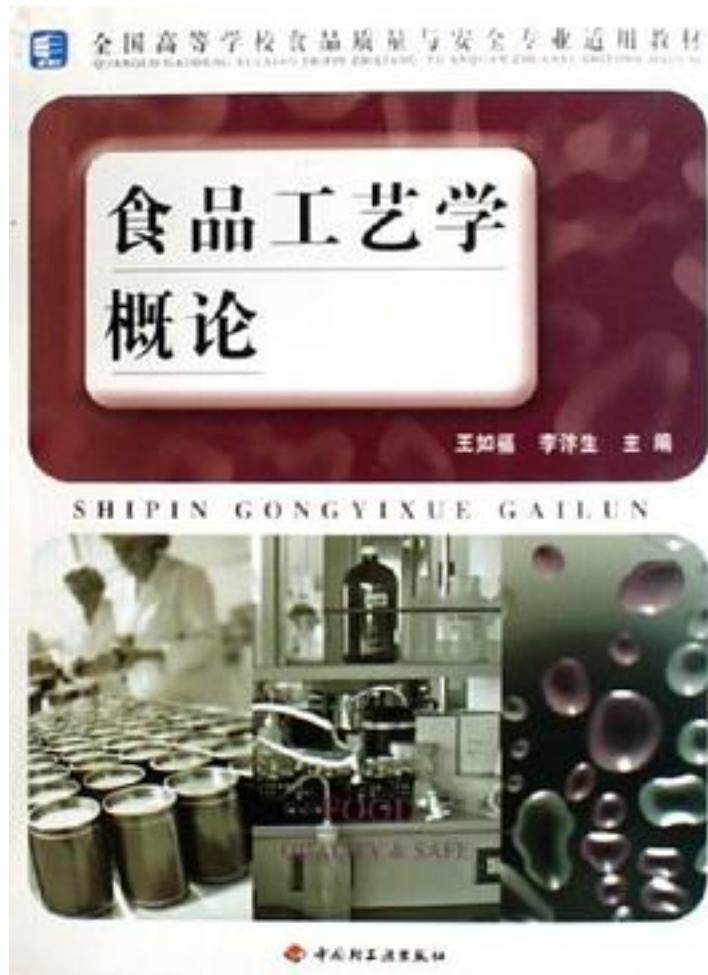


# 食品工艺学概论



[食品工艺学概论\\_下载链接1](#)

著者:王如福

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2006-7

装帧:简裝本

isbn:9787501953806

本教材的目的是让读者了解各类食品的加工工艺过程，进而了解食品工艺与食品质量及安全的关系，通过该课程的学习了解食品质量与安全的问题可能发生在哪些环节。全书

共13章，依次阐述了食品的质量要素；食品加工原辅料；食品加工的单元操作；干制及浓缩食品加工工艺；罐头食品加工工艺；冷冻食品加工工艺；腌渍及烟熏食品加工工艺；发酵食品加工工艺；粮油加工工艺；方便主食品的加工工艺；饮料加工工艺；糖果及巧克力加工工艺；鲜活农产品的贮藏工艺。

作者介绍:

目录:

[食品工艺学概论 下载链接1](#)

标签

食品

专业书

评论

[食品工艺学概论 下载链接1](#)

书评

[食品工艺学概论 下载链接1](#)