

食品工艺学



[食品工艺学_下载链接1](#)

著者:夏文水 编

出版者:中国轻工业

出版时间:2007-1

装帧:

isbn:9787501956098

《食品工艺学》教材内容共八章。第一章绪论，建立了掌握食品专业知识所需的一些重要食品概念和提及了理解书中内容所需的理论基础，介绍了国内外食品工业的发展和前景以及食品工艺学的范围，使学生对该课程的学习有一个明确的目标并激发学习的兴趣。第二章食品脱水，介绍了利用水分活度保藏食品的原理和方法。第三章涉及与热加工有关的基本技术，包括巴氏杀菌、热烫和商业灭菌。第四章食品冷冻，介绍了降低温度延长货架期的原理与技术。第五章介绍了腌制发酵和烟熏三种有效的传统食品保藏原理，由这些方法加工的食品往往都是具有民族特色的食品；增加了半干半湿食品保藏一节。第六章介绍了以防腐和抗氧化为主的食物化学保藏原理。第七章介绍了食品辐射保藏原理。第六章和第七章是作为现在实际生产中应用的冷（或非热）杀菌技术。第八章介绍了肉类制品、水产制品、乳制品、果蔬制品、饮料、糖果巧克力和谷物制品等典型食品加工工艺，其工艺实例都是工业化大规模生产的大类食品；重点在食品原料特性和影响品质的加工关键操作上，这些不同产品工艺的介绍有利于学生理解产品和加工之间的关系。

作者介绍:

目录:

标签

食品

教材

专业书

食品科学

食加

专业

知道我有多恨么

中文教材

评论

啊终于读完啦但是下个学期还有实验==

结课、考完、等成绩~~~

食加上下都用这本哦。

复试

[食品工艺学_下载链接1](#)

书评

[食品工艺学_下载链接1](#)