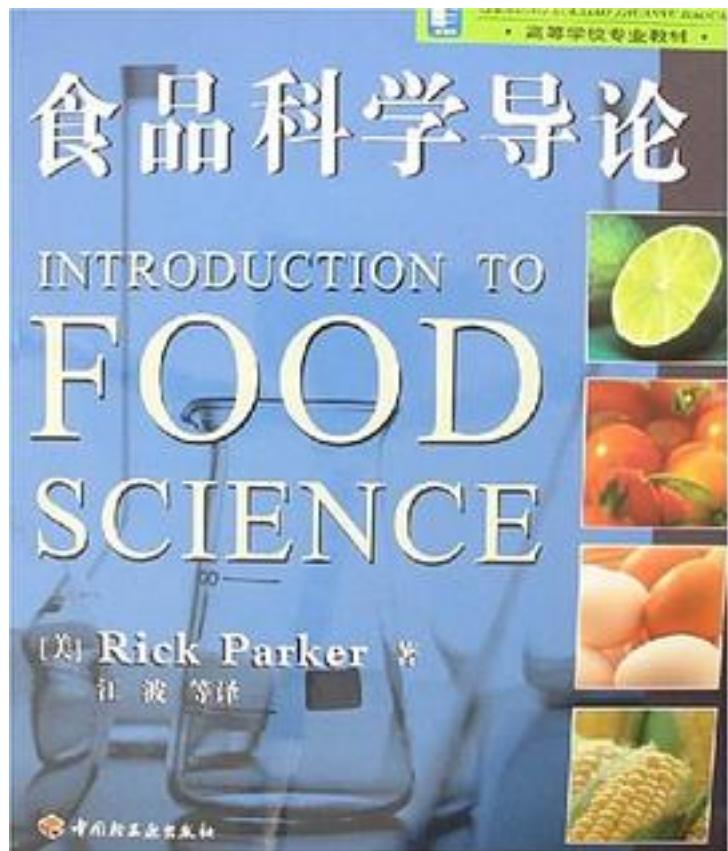


食品科学导论



[食品科学导论 下载链接1](#)

著者:[美]RICK PARKER

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2007-2

装帧:

isbn:9787501955329

《高等学校专业教材·食品科学导论》每章先说明教学目的，方便学生掌握该章重要的基本概念。每章在首页均列出关键词。了解和掌握关键词的确切意义对学生的阅读和理解尤为重要。贯穿全书的众多表格、图例、照片和图解，既使课文言简意赅，又使阅读变得快捷方便，学生可很快学会如何阅读及掌握课文。为提高学生的学习兴趣，《高等学校专业教材·食品科学导论》含有简短而丰富的工具条，一系列图片也可充分反映食

品科学的诸多方面。

作者介绍:

瑞克·帕克(Rick

Parker)在美国爱达荷州南部灌溉农场长大，对农业的偏爱决定了他选择教育的方向。

他首先取得Brigham

Young大学的学士学位，后转至艾奥瓦州的Ames。在艾奥瓦州立大学完成动物毒理学的博士研究。取得博士学位后，与太太玛丽莲及孩子们迁至加拿大艾伯塔省埃德蒙顿市，在艾伯塔大学从事博士后研究。以后又移居至美国怀俄明州的Laramie，在怀俄明大学任研究和教学助理。目前作者在Twin

Falls的南爱达荷学院任部门主任，作为主任，他与农业、信息技术和工商管理等院系的教师有广泛的合作。他也担任由州长领导的爱达荷食品质量保证委员会委员以及校课程委员会，偶尔也从事计算机、农业和写作的课堂教学。

他也是Delmar出版社其它三本教科书《水产科学》(第二版)、《植物科学导论》和《马科动物科学》的作者。

目录: 译者的话

前言

第1部分 引言和背景

第1章 食品科学概述

第2章 化学回顾

第3章 食品的化学

第4章 营养与消化

第5章 食品成分

第6章 食品的质量要素

第7章 食品加工过程中的单元操作

第8章 食品的劣变

第2部分 保藏

第9章 热

第10章 冷藏

第11章 干燥和脱水

第12章 辐照和电热

第13章 发酵、微生物和生物技术

第14章 化学品

第15章 包装

第3部分 食物与食品

第16章 乳

第17章 肉、禽、蛋

第18章 鱼和贝类

第19章 鼓舞、豆类和油料种子

第20章 水果蔬菜

第21章 油脂

第22章 糖制品

第23章 饮料

第4部分 相关专题

第24章 环境意识和食品加工

第25章 食品安全

第26章 法规与标签管理制度

第27章 世界食物需求

第28章 食品科学的职业

附录

词汇表

· · · · · (收起)

[食品科学导论](#) [下载链接1](#)

标签

食品科学

营养学

飲食學

一页一页翻。浓缩了的本科四年。

饮食

葡萄酒

营养与健身

美国

评论

我只想把它阅读完成。

不是专业学这的～但也算是从事这行……希望有时间能把相关专业书籍都看一看……也希望以后还能在这行做……

还不错

[食品科学导论 下载链接1](#)

书评

[食品科学导论 下载链接1](#)