

食品加工技术装备



[食品加工技术装备 下载链接1](#)

著者:张裕中

出版者:轻工业

出版时间:2000-1

装帧:

isbn:9787501927586

《高等学校专业教材:食品加工技术装备》系统介绍了食品加工过程中常用的技术装备，重点论述了它们的基本原理、主要结构、设计方法和应用实例，对国内外先进的食品加工装备和典型生产线作了详细介绍，具有较强的实用性。《食品加工技术装备》共分十四章，内容包括：食品输送技术装备、食品分选技术装备、食品粉碎技术装备、食品分离技术装备、食品混合技术装备、食品浓缩技术装备、食品干燥技术装备、食品杀菌技术装备、食品成型技术装备、食品熟化技术装备、食品冷冻技术装备、食品包装技术装备、生化反应技术装备、典型食品生产应用实践等内容。

《高等学校专业教材:食品加工技术装备》适合作为高等院校食品工程、生化与食品机械及相关专业本科生、研究生的教学参考书，也适合作为食品制造企业、科研院所工程技术人员的设计参考用书。

作者介绍:

目录:

[食品加工技术装备_下载链接1](#)

标签

评论

[食品加工技术装备_下载链接1](#)

书评

[食品加工技术装备_下载链接1](#)