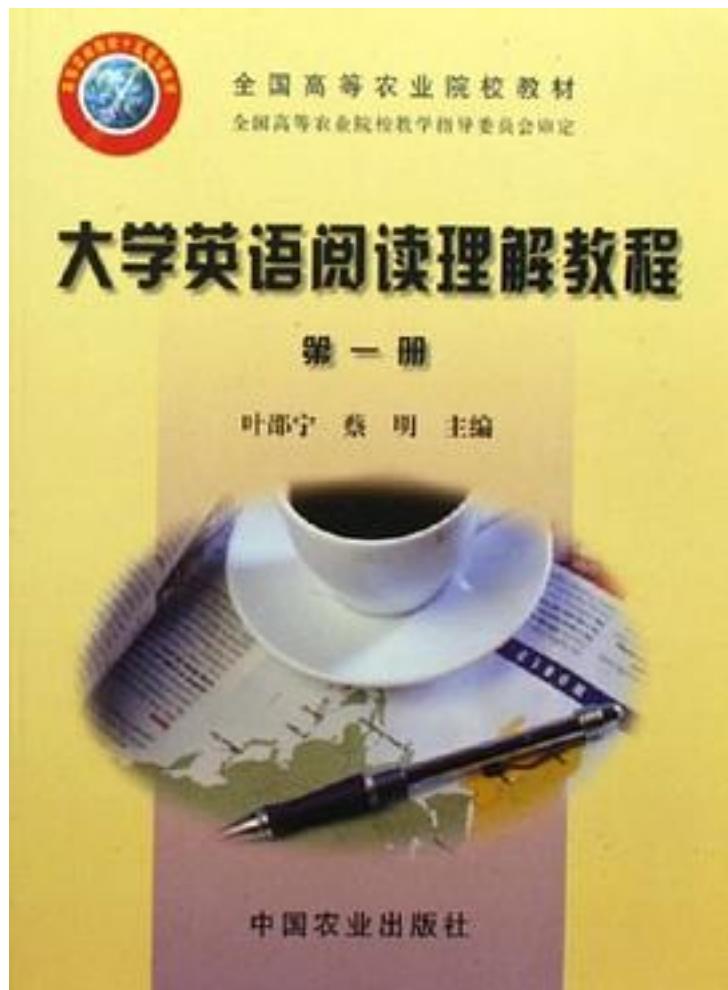


# 食品化学



[食品化学 下载链接1](#)

著者:祝美云

出版者:7-122

出版时间:2007-6

装帧:

isbn:9787122004772

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。全书主要从食品加工和安全的角度，介绍食品成分的化学组成、性质及其与加工、储藏等有关的化学

问题，全书分为：水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、酶、色素、维生素、矿物质、食品风味物质和食品添加剂十大类别。本书在编写过程中力求能体现我国中职教育特点，在突出基本理论、基本概念和方法的同时，以应用为目的，将基本知识和各种新技术有机结合在一起。此外，每章安排有复习题，书末还配有相关章节的实验指导，以求理论联系实际和便于教学使用。

本书可供中等职业学校食品类专业及农业学校农产品加工专业学生使用，也可供食品生产企业有关科技人员参考。

作者介绍：

目录：

[食品化学](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[食品化学](#) [下载链接1](#)

书评

---

[食品化学](#) [下载链接1](#)