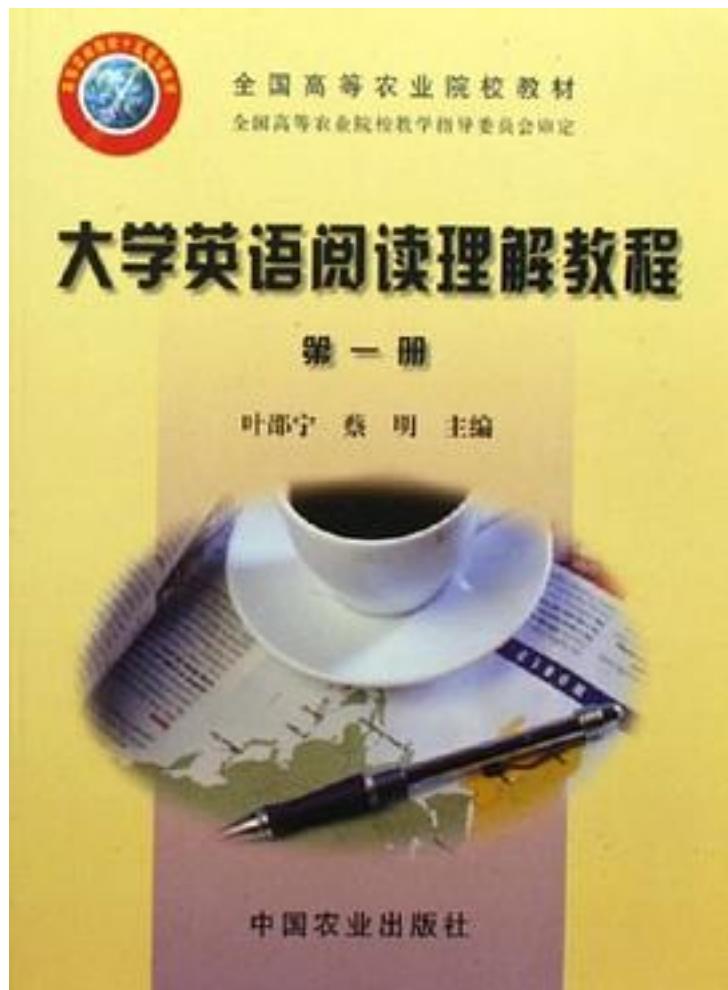


食品化学



[食品化学 下载链接1](#)

著者:汪东风 编

出版者:化学工业

出版时间:2007-8

装帧:

isbn:9787502593766

食品化学是食品科学与工程学科的专业基础课。本书系统地阐述了食品化学的基础理论，主要内容包括水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、酶、维生素与矿质元素、食品色素

和着色剂、食品风味、食品添加剂及食品中有害成分。本书的编写力求系统性和科学性的统一，并紧密联系实际应用和食品化学最新的研究成果与前沿技术，精简了与基础生物化学重复的部分，相应增加了食品中有害成分化学内容，同时，配有实验教材、例题习题参考书和多媒体课件，方便教学使用。

本书可作为食品科学的专业基础课教材，也可供相关专业科研及工程技术人员参考。

作者介绍:

目录:

[食品化学 下载链接1](#)

标签

食品科学

食品

教材

专业书籍

科学

评论

这本书还真是晦涩难懂啊啊啊！！

[食品化学 下载链接1](#)

书评

[食品化学 下载链接1](#)