

# 食品物理化学



[食品物理化学 下载链接1](#)

著者:张佳程

出版者:中国轻工业

出版时间:2007-8

装帧:

isbn:9787501959563

多年来，人们一直寻求各学科的理论和方法来深入理解和研究食品的性质及其在加工和

贮藏中的变化规律。这种努力使得今天的食品加工技术呈现出更多的科学内涵。这也促进了食品专业在教学与研究领域的改革。特别是在食品化学领域，国内外先后出版和再版了许多优秀的教材和参考书。这反映了该领域知识对食品工业的重要性，也说明了该领域的知识更新和研究进展是十分迅速的。然而，与食品化学与食品微生物学相比，食品物理学方面的教材和参考书都十分欠缺；特别是在食品物理化学方面，国内仅有少数几本有关流变学、物性学、乳状液等方面的书籍，即使在国外，这方面的专业书籍也不多见。

食品物理化学研究食品在加工和贮藏中所表现出来的物理化学规律，它是食品科学与工程领域的物理化学。在国内，许多大学的食物专业课程中已经开设了“物理化学”课程，那么还需要学习“食品物理化学”么？我们认为是需要的，原因有四点：

- (1) 在基础物理化学教学中，不会特别强调其在食品中的运用，而且有些内容对食品方面意义不大，如统计热力学等。
- (2) 在针对食品专业讲授的基础物理化学中，对食品方面十分重要的内容也容易被忽视或讲授不够深入，如胶体化学、表面化学、乳状液科学等涉及不够深入。
- (3) 多数学校开设物理化学是在大学一二年级，学生还没有学习食品专业课程，根本无法将深奥的物理化学原理与具体食品联系起来，而且食品专业课中也很少讲授物理化学在食品中的应用。
- (4) 从20世纪70年代开始，食品物理化学已经逐渐形成了一个独特的研究领域，特别是在20世纪90年代以后，该领域有了很大的发展；其中，有些概念和理论已经不同于食品生物化学和基础物理化学中的概念和理论，如玻璃态转化、食品稳定性理论等。

因此，本书的编写正是出于上述目的，即为食品专业的高年级本科学生或研究生一年级学生提供一本专门阐述食品物理化学的基本概念和原理，并能反映出该领域最新进展的教科书或参考书。也就是说，本书读者应有一定的基础物理化学知识，而且了解基本的食品专业知识。当然，本书也可作为从事食品研发与生产人员的参考书，因为在食品领域物理化学原理常容易被忽视。

作者介绍:

目录:

[食品物理化学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[食品物理化学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[食品物理化学\\_下载链接1](#)