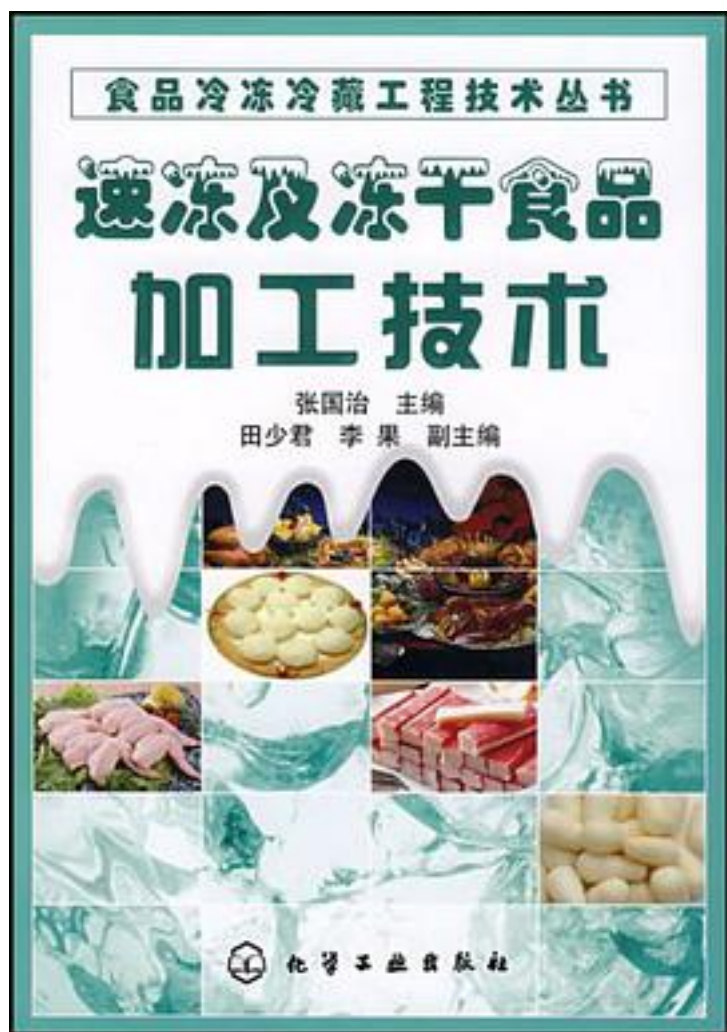


# 速冻及冻干食品加工技术



[速冻及冻干食品加工技术\\_下载链接1](#)

著者:张国治 编

出版者:7-122

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787122008725

本书是《食品冷冻冷藏工程技术丛书》中的一本。本书主要分五章介绍了冷冻、冷藏和

冻干食品的生产原理、设备和加工技术。第一章为食品速冻的工艺学原理与速冻设备，第二章为速冻面类食品加工工艺，第三章为速冻肉制品和水产品，第四章为果蔬、蛋奶品速冻的工艺，第五章为真空冻干类食品加工。

本书适合从事冷冻冷藏食品研发、生产和企业管理人员阅读和参考，也可供食品科学与工程专业、制冷专业及管理、营销专业的大专院校师生使用。

作者介绍:

目录:

[速冻及冻干食品加工技术\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[速冻及冻干食品加工技术\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[速冻及冻干食品加工技术\\_下载链接1](#)