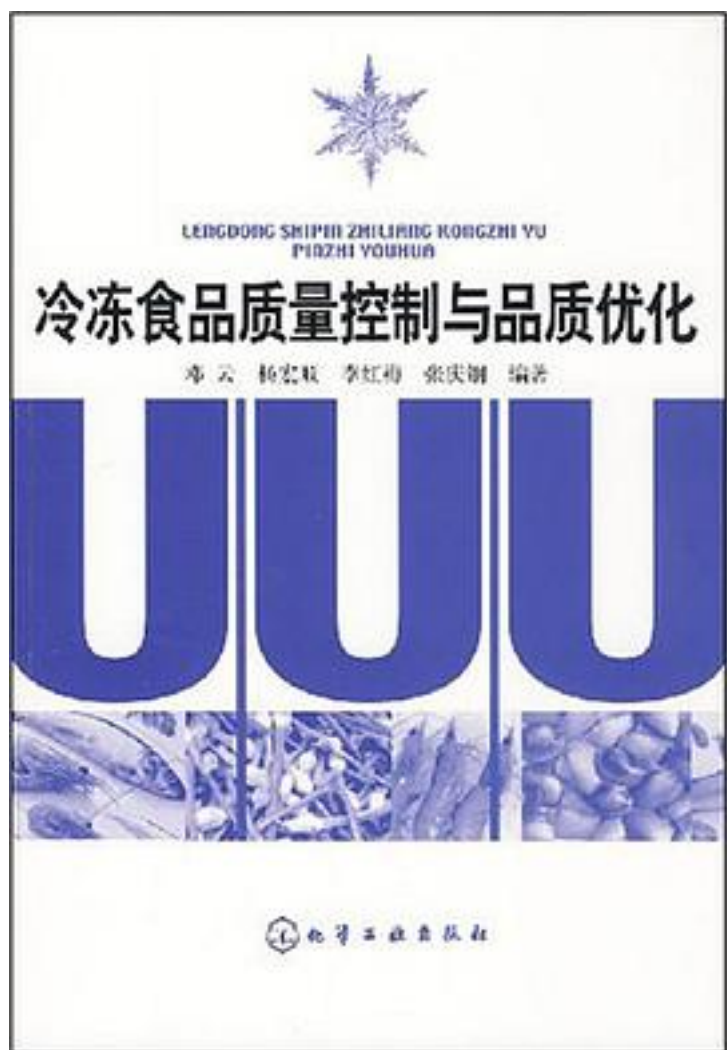


# 冷冻食品质量控制与品质优化



[冷冻食品质量控制与品质优化\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-6

装帧:

isbn:9787122024763

《冷冻食品质量控制与品质优化》在介绍冷冻食品相关知识的基础上，重点介绍了冷冻食品从原料到消费的每一个环节如何实施质量控制，并从动态分散介质强化冷冻、可食性膜、玻璃化转变、抗冻剂和抗氧化剂等方面分析和阐述了如何对冷冻食品的品质进行优化。《冷冻食品质量控制与品质优化》共分8章，分别详细介绍了冷冻食品的概况、原料与冷冻的关系、预处理、冷冻技术、影响冷冻食品质量的因素、冷冻食品的贮运和解冻、低温物流中品质的控制、冷冻食品货架期和品质优化技术。

作者介绍:

目录:

[冷冻食品质量控制与品质优化\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[冷冻食品质量控制与品质优化\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[冷冻食品质量控制与品质优化\\_下载链接1](#)