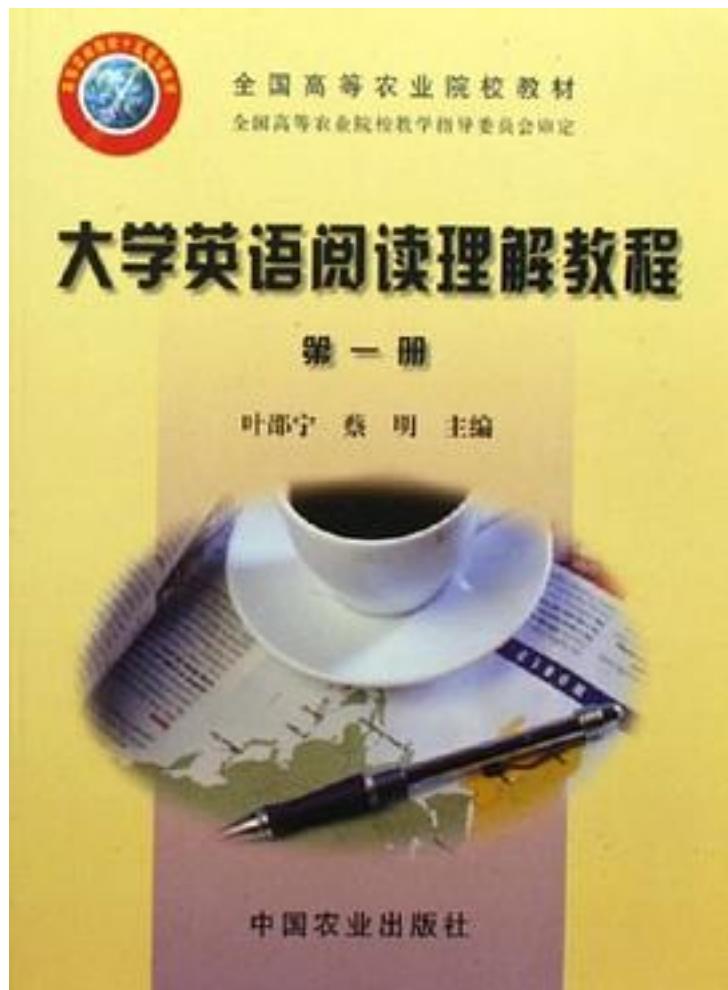


食品化学



[食品化学 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787109120990

《21世纪农业部高职高专规划教材:食品化学(第2版)》为21世纪农业部高职高专规划教材、2005年江苏省精品教材的第二版。全书包括食品营养成分的基本组成及加工特性

、酶与食品加工、食品的色香味成分、食品添加剂简介、食品原料的化学组成及其在贮藏加工中的变化、食品中的有害成分六章，并附设相关实验。

本教材编写以应用为原则。在较系统介绍水、矿物质、糖类、脂肪、蛋白质、维生素、酶、色素、呈香物质、呈味物质的基本化学内容的同时，更注重介绍它们在食品加工中表现出的特性及作用；同时，对不同食品原料的组成特点、贮藏与加工特性以及食品添加剂作了概要介绍，引领学生进入食品科学的领域。

本教材主要适用对象为职业技术学院食品加工及相关专业的学生，也可供中专学生及相关人员参考使用。

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](#)