

生鲜食品保质干燥新技术理论与实践



[生鲜食品保质干燥新技术理论与实践_下载链接1](#)

著者:张愍

出版者:

出版时间:2009-4

装帧:

isbn:9787122046352

《生鲜食品保质干燥新技术理论与实践》分上下两篇。上篇论述了生鲜食品干燥系统，内容包括脱水食品加工全过程品质调控新技术、生鲜食品的典型保质干燥新技术。下篇为干燥新技术实例，包括生鲜食品干燥前预处理品质调控、提高脱水品质的干燥新技术实例，提高脱水食品贮藏品质的新技术实例、脱水果蔬复水品质调控的新技术实例。内容翔实，实例丰富，工艺可靠。《生鲜食品保质干燥新技术理论与实践》可供高等院校食品工程专业的教师、研究生和高年级本科生参考。也可供食品或农产品、水产品的加工、保鲜、储运等相关企业的研发人员和工程技术人员阅读参考。

作者介绍:

目录:

[生鲜食品保质干燥新技术理论与实践_下载链接1](#)

标签

生鲜

评论

[生鲜食品保质干燥新技术理论与实践_下载链接1](#)

书评

[生鲜食品保质干燥新技术理论与实践_下载链接1](#)