

核磁共振技术—在食品和生物体系中的应用



[核磁共振技术—在食品和生物体系中的应用 下载链接1](#)

著者:阮榕生

出版者:

出版时间:2009-5

装帧:

isbn:9787501968565

《核磁共振技术:在食品和生物体系中的应用》以核磁共振及其成像技术在食品和生物体系中的应用为重点，在介绍了核磁共振及其成像技术的基本理论后，重点介绍了磁共振成像技术的实际应用与方法。如：应用该技术研究食品及生物质材料的玻璃态转变，NMR技术在欧姆加热食品系统中的运用等。核磁共振及其成像技术在医学领域的应用已经非常广泛，在其他领域的应用相对来说还未得到普及。随着磁共振技术的发展，设备造价的降低，在非医学领域，如食品科学、农业科学、生物科学等方面的应用也会越来越广泛。

《核磁共振技术:在食品和生物体系中的应用》可作为高等院校相关专业的研究生教材，也适合于从事食品保藏等相关专业读者学习参考。

作者介绍:

目录:

[核磁共振技术—在食品和生物体系中的应用](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[核磁共振技术—在食品和生物体系中的应用](#) [下载链接1](#)

书评

[核磁共振技术—在食品和生物体系中的应用](#) [下载链接1](#)