

# 食品物性学



[食品物性学\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787501970292

《食品物性学(第2版)》讲述了：食品物性学（Physical Properties of Foods）是食品科学与工程专业中一门重要的学科基础性课程，它经过近百年的发展过程，从食品流变性（rheology）到食品质构（tex-ture）再到食品的光、电、热等物性，目前已经发展成相对完整的课程体系。日本、韩国、美国等许多国家的食品科学与工程专业开设此课程，并有相关的教材（如美国康乃尔大学Malcolm Bourne教授主编的Food Texture and Viscosity：Concept and Measure—merit；日本種谷其一教授著的食品物理等）。我国将其作为独立的课程开设较晚，而且主要是面向研究生开设。

作者介绍:

目录:

[食品物性学\\_下载链接1](#)

标签

食品

教材

工作

评论

-----  
[食物物性学 下载链接1](#)

书评

-----  
[食物物性学 下载链接1](#)