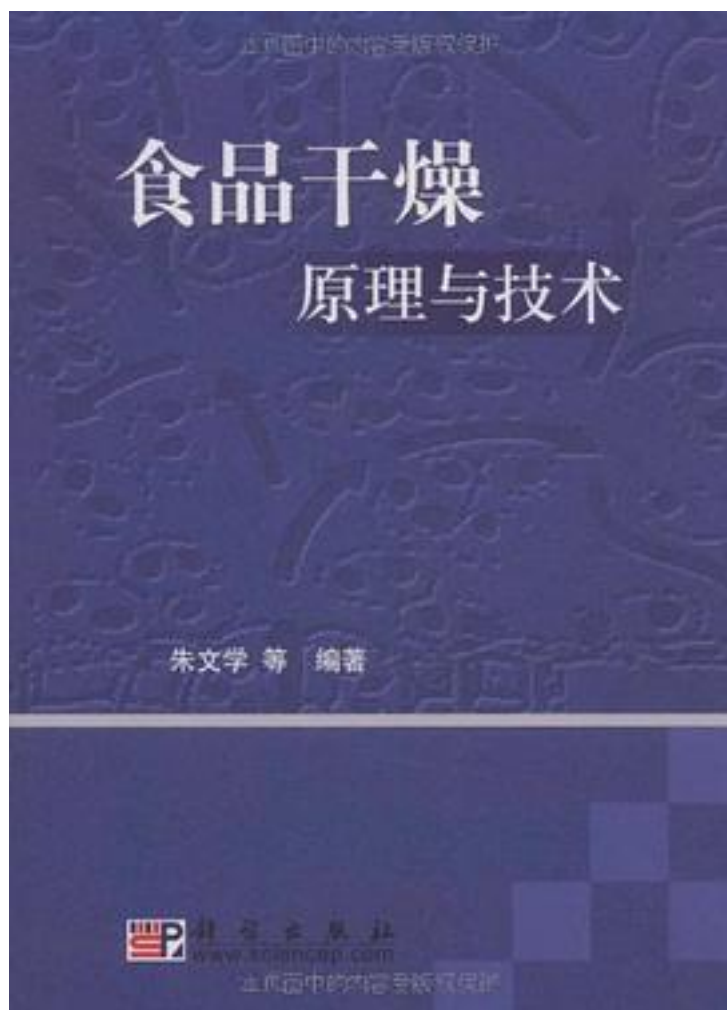


# 食品干燥原理与技术



[食品干燥原理与技术\\_下载链接1](#)

著者:朱文学

出版者:

出版时间:2009-9

装帧:

isbn:9787030253118

《食品干燥原理与技术》系统介绍了食品的干燥机理和干燥技术，包括食品物料的热力

学性质、干燥过程中的物料的物理化学变化、物料中质热传递机理、干燥过程计算、干燥工艺等内容等。全书分上、下两篇共13章。上篇包括：概论、湿物料的热力学性质、食品干燥过程中的化学变化、食品干燥过程中的物理变化、食品干燥过程中的传热与传质、干燥过程计算；下篇包括第7章至第13章，为果蔬、肉制品等几大类食品的干燥技术。

《食品干燥原理与技术》可作为食品干燥技术研究者和工程技术人员的参考用书，也可供高等院校食品科学与工程专业及化学工程专业学生学习参考。

作者介绍:

目录:

[食品干燥原理与技术\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[食品干燥原理与技术\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[食品干燥原理与技术\\_下载链接1](#)