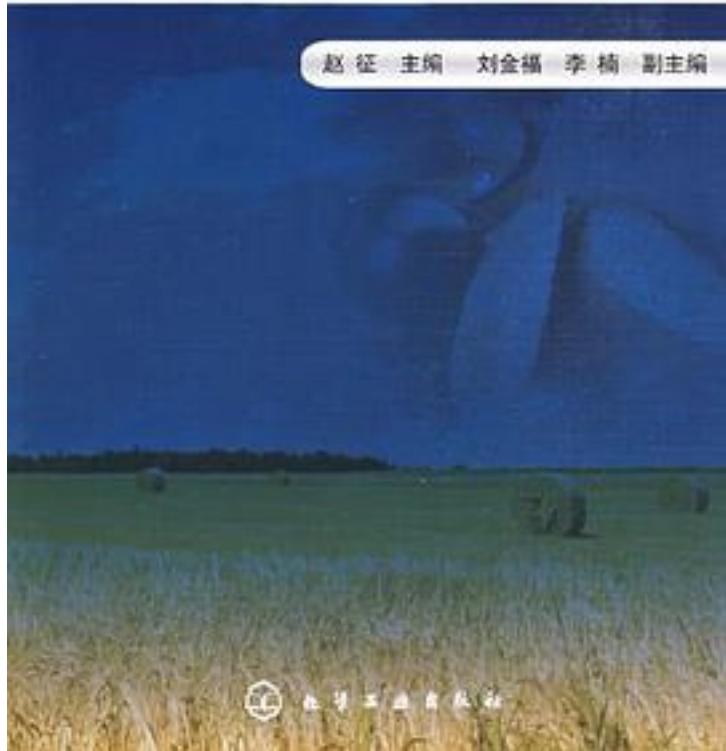


食品工艺学实验技术

普通高等教育“十一五”规划教材

食品工艺学实验技术



[食品工艺学实验技术 下载链接1](#)

著者:马汉军,秦文

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787502631499

本书是以《食品工艺学》的理论基础为指导，以提高学生的实验操作和创新能力为目的

的一门实践性和综合性极强的课程。通过学习操作，使学生提高操作技能以及分析和解决食品加工问题的能力，同时使学生具有一定的研究和开发新产品的能力。
本书内容主要包括：果蔬制品加工；软饮料加工；粮食制品加工；肉制品加工；乳制品加工；蛋制品加工；罐藏制品加工和水产品加工等实验技术。
本书可作为大专院校相关专业的教材，还可供广大食品生产加工企业员工及相关培训机构参考。

作者介绍:

目录:

[食品工艺学实验技术 下载链接1](#)

标签

评论

[食品工艺学实验技术 下载链接1](#)

书评

[食品工艺学实验技术 下载链接1](#)