

食品工程原理



[食品工程原理_下载链接1](#)

著者:徐文通

出版者:

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787040281750

徐文通主编的《食品工程原理》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

《食品工程原理》内容为食品、生物技术等行业常见的各种单元操作。包括流体流动、流体输送、粉碎、筛分、沉降、过滤、传热、蒸发、结晶、搅拌、均质、乳化、蒸馏、制冷、干燥、液体吸附、离子交换、浸出、超临界萃取、膜分离等。

《食品工程原理》舍弃了繁难的数学推导和理论偏深的内容，淡化了对单元操作设计程序的介绍，注重对问题的分析，便于教与学。每章均扩编了对正文理解或实际应用有益的思考题，计算题附有参考答案。

《食品工程原理》可以作为高职高专院校、应用型本科院校、成人教育、五年制高职食品类专业与生物技术类专业教材，也可供相关行业生产、技术人员参考。

作者介绍:

目录:

[食品工程原理_下载链接1](#)

标签

评论

[食品工程原理_下载链接1](#)

书评

[食品工程原理_下载链接1](#)