

食品保藏原理



[食品保藏原理_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-2

装帧:

isbn:9787502632601

《面向21世纪高等学校规划教材·食品保藏原理》主要内容：本教材首先介绍了食品保

藏内容、任务、食品品质劣化的原因及其主要因素，然后对食品保藏技术进行了阐述，包括食品的低温保藏、干藏、罐藏、辐射保藏、微波处理保藏、高静水压处理保藏、脉冲电场处理保藏、可食涂膜保藏、气调保藏、化学保藏、腌渍、发酵和烟熏保藏等技术，对这些保藏技术的原理、方法、相关设备、加工因素对食品品质的影响及在食品中的应用等方面进行了系统的论述。特别是对近年来新发展起来的一些保藏技术及其最新的研究进展作了较详细的阐述。

本教材内容系统、翔实，实用性强，适合作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程专业本科生和研究生的教材，也适用于作为从事与食品有关的科技人员和管理人员的参考书。

作者介绍:

目录:

[食品保藏原理_下载链接1](#)

标签

评论

[食品保藏原理_下载链接1](#)

书评

[食品保藏原理_下载链接1](#)