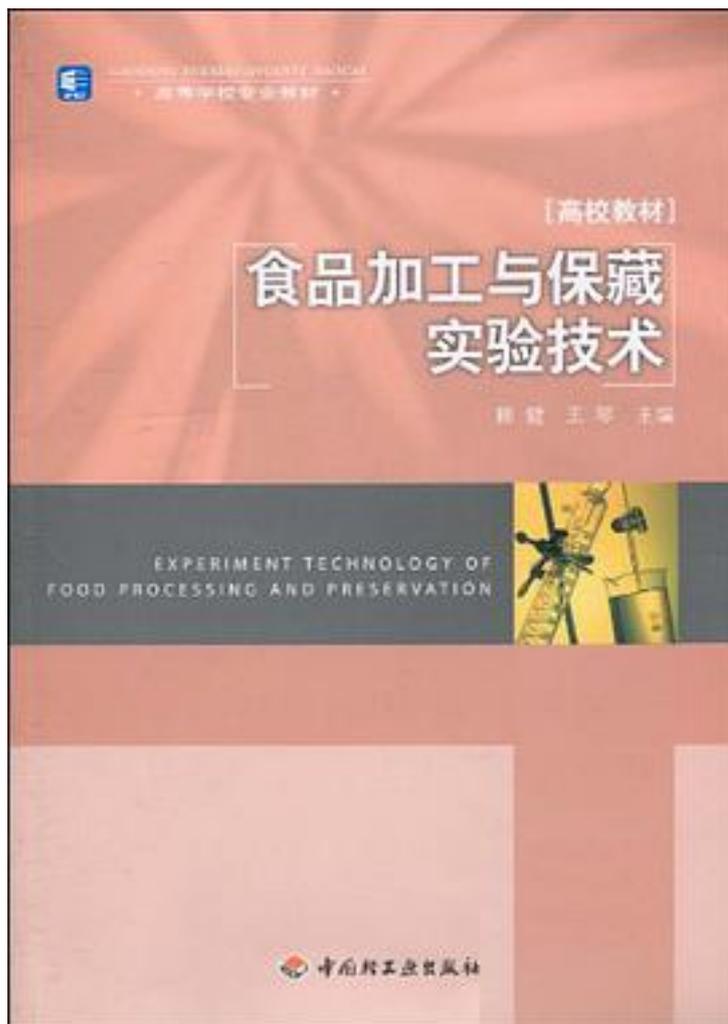


食品加工与保藏实验技术



[食品加工与保藏实验技术_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787501974504

《食品加工与保藏实验技术(高校教材)》内容包含了果蔬贮藏与保鲜、食品加工工艺原

理、果蔬加工、畜禽产品加工、粮油加工、水产品加工、软饮料加工、糖果加工、食品工厂机械与设备及食品加工综合性及设计性实验10个方面近80个实验。主要介绍了与这10个方面相关的实验目的、实验原理、工艺流程和工艺要点等，并着重以简单易懂、注重实用的风格，培养读者理论联系实际、分析问题、动手解决问题和新产品开发的能力。《食品加工与保藏实验技术(高校教材)》可作为高等院校相关专业的实验教材和参考书，也可作为食品、农副产品加工与保鲜等相关领域从事科学研究和加工生产人员的参考资料。

作者介绍:

目录:

[食品加工与保藏实验技术_下载链接1](#)

标签

评论

[食品加工与保藏实验技术_下载链接1](#)

书评

[食品加工与保藏实验技术_下载链接1](#)