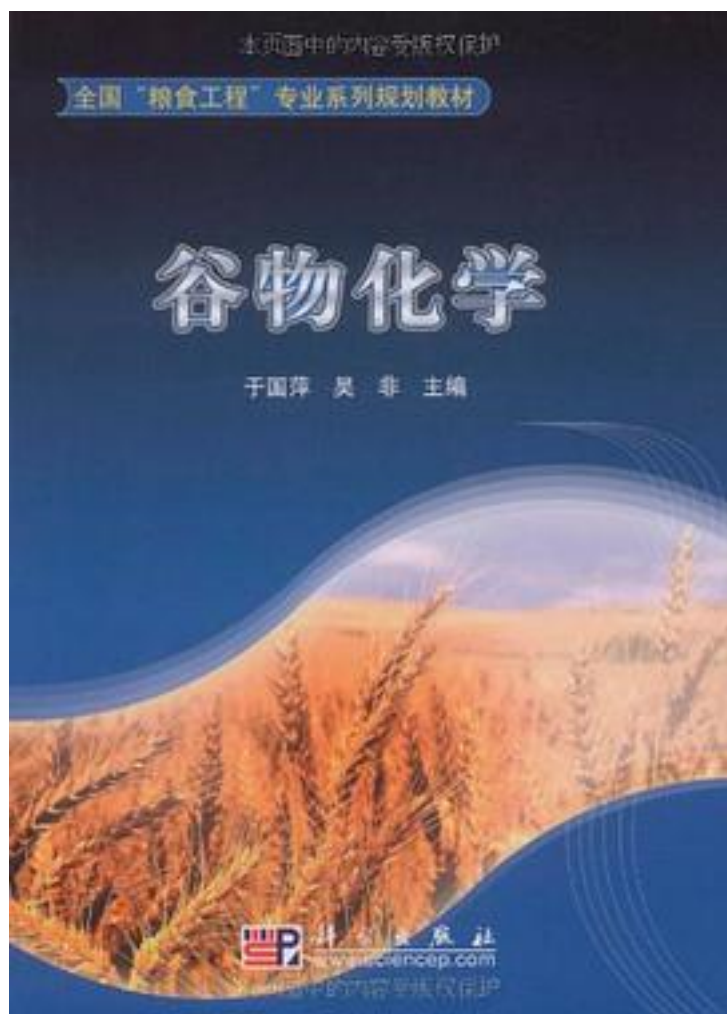


谷物化学



[谷物化学_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-6

装帧:

isbn:9787030277534

《谷物化学》主要在三个层面上详细介绍谷物化学的相关内容。全书共8章，首先介绍

主要谷物的来源、生产历史、利用、籽粒结构和营养价值等情况；其次从谷物本身的角度介绍其中的碳水化合物、蛋白质、脂类、水分、酶类、维生素和矿物质等营养成分；同时介绍了谷物中的抗营养成分、外来污染组分等；最后从谷物加工的角度介绍了加工过程中谷物发生的各种化学变化。《谷物化学》内容广泛，语言流畅，讲述由浅入深，通俗易懂。

《谷物化学》主要适合各大专院校的食品科学与工程及粮食工程等相关专业本科生及教师使用，部分章节也可供食品专业的研究生参考，还可作为各科研院所、食品检测单位相关人员的参考读本。

作者介绍:

目录:

[谷物化学_下载链接1](#)

标签

评论

[谷物化学_下载链接1](#)

书评

[谷物化学_下载链接1](#)