

<<食品科学与工程导论>>

图书基本信息

书名：<<食品科学与工程导论>>

13位ISBN编号：9787122000590

10位ISBN编号：7122000591

出版时间：2007-4

出版时间：化学工业

作者：刘学文 编

页数：226

字数：371000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品科学与工程导论>>

### 内容概要

本书对食品科学基础、食品工程技术基础、食品加工与保藏原理、典型食品加工工艺简介、食品包装原理简介、食品感官分析概述、食品工业废弃物及其处理、食品的安全性及其控制、食品法律法规与标准这几个方面进行了详细的介绍。

本书内容新颖、简明扼要、深浅适度。

可作为高等院校食品科学与工程及相关专业本科生的必修课教材，可供生化工程、生物技术、食品营养与卫生、食品安全与检验等专业和辅修食品科学与工程专业的大学生作为指导教材或参考书学习使用，也可供食品工业及相关研究领域的科研人员、企事业管理者参考。

## &lt;&lt;食品科学与工程导论&gt;&gt;

## 书籍目录

1 绪论 1.1 食品的概念 1.1.1 食品的定义 1.1.2 食品应具备的条件 1.1.3 食品与药品的区别 1.1.4 食品的分类 1.2 食品的质量标准 1.2.1 食品质量的概念 1.2.2 食品的感官质量标准 1.2.3 食品的理化质量标准 1.2.4 食品的卫生质量标准 1.2.5 食品的附加质量 1.2.6 食品质量的控制 1.3 现代食品科学与工程的研究领域 1.3.1 食品科学基础理论的研究 1.3.2 食品生产工艺过程技术的研究 1.3.3 食品资源、种类和新产品的开发研究 1.3.4 食品质量与监督保证的研究 1.3.5 食品流通和营销的研究 1.3.6 食品与环境相互关系的研究 1.3.7 食品其他领域的研究 参考文献2 食品工业导论 2.1 食品工业的范畴 2.1.1 食品工业的概念 2.1.2 食品工业的分类及特点 2.2 食品工业相关产业 2.3 食品工业的发展历史 2.3.1 食品工业的发展推动力 2.3.2 中国食品工业的现状与发展 2.4 食品工业在国民经济中的重要地位 参考文献3 食品科学基础 3.1 食品的化学基础 3.1.1 食品成分、作用及特性 3.1.2 食品的能量 3.1.3 水和矿物质 3.1.4 碳水化合物 3.1.5 蛋白质 3.1.6 脂质 3.1.7 维生素与激素 3.1.8 纤维素 3.1.9 酶 3.1.10 物质代谢与营养平衡 3.1.11 食品中的禁忌成分 3.1.12 食品添加剂 3.2 食品的微生物学基础 3.2.1 食品中微生物的种类 3.2.2 食品中微生物的生长与控制 3.2.3 食品中有益微生物的利用 3.2.4 微生物对食品的污染及危害 3.3 食品的物性学基础 3.3.1 食品的力学性质 3.3.2 食品的热学性质 3.3.3 食品的电学性质 3.3.4 食品的光学性质 3.4 食品的质量变化 3.4.1 食品水分的变化 3.4.2 食品营养成分的变化 3.4.3 食品风味物质的变化 3.4.4 食品质量的变化规律 3.5 食品的分析检测基础 3.5.1 食品营养成分的分析检测 3.5.2 食品中污染物的分析检测 3.5.3 食品风味物质的分析检测 3.5.4 食品辅助材料及食品添加剂的分析检测 参考文献4 食品工程技术基础 4.1 食品工业中的单元操作技术 4.1.1 输送 4.1.2 粉碎 4.1.3 筛分 4.1.4 浓缩 4.1.5 分离 4.1.6 结晶 4.1.7 混合、乳化与均质 4.1.8 制冷 4.1.9 杀菌 4.1.10 几种现代食品工程新技术.....5 食品工业与保藏原理6 典型食品加工工艺简介7 食品包装原理简介8 食品感官分析9 食品工业废弃物及其处理10 食品的安全性及其控制11 食品法律法规与标准

<<食品科学与工程导论>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>