第一图书网, tushu007.com

<<食品原料手册>>

图书基本信息

书名：<<食品原料手册>>

13位ISBN编号：9787122131898

10位ISBN编号：7122131890

出版时间：2012-5

出版时间：化学工业出版社

作者：胡爱军，郑捷　主编

页数：588

字数：1298000

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

前言

“民以食为天”，食品消费是人类生存发展的第一需要。
食品工业的发展直接关系到国计民生。
它还是一个高度关联的产业，涉及农业、林业、加工制造业、包装、流通等诸多产业部门，涉及面广，工业链条长，发展潜力很大。
食品原料是食品工业发展的重要保证，种类十分丰富，广泛而多样。
食品原料的主要成分包括水分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素等，它们赋予食品制成品许多感官特性和物理、化学特性。
对食品原料的深刻理解有助于食品的配方设计、工艺设计、质量控制和新产品开发。
食品工业和膳食中食品原料的正确选用，对合理利用食物营养、改善和保持健康水平具有重要的指导意义。
为了适应食品工业和食品科技发展的需要，我们编写了这本书。
根据食品原料的广泛性和多样性，本手册以食品原料的地域分布、种类、形态结构、理化特性、品质检验、营养成分、贮藏保鲜和加工特性、可加工的食品为主线，分14章系统介绍了粮食类原料、蔬菜类原料、果品类原料、花卉类原料、畜类原料、禽类原料及蜂产品、水产品类原料、两栖爬行类原料、昆虫类原料、油脂类原料、调味品和嗜好品类原料、食品添加剂、茶原料和水。
书中原料附有大量的插图，以求使用者能更好地理解相关的知识。
在本书编写过程中，我们得到了天津科技大学、暨南大学、河南科技大学和化学工业出版社的大力支持和帮助，得到了华南理工大学丘泰球教授的热情指导，天津科技大学食品工程与生物技术学院部分本科生和研究生参与了本书的资料搜集工作，在此表示衷心的感谢。
本书涉及面广，由于编者水平和经验有限，书中难免有不妥、疏漏之处，恳请同行、专家和广大读者指正，以使本书能够不断完善。
编者　　2011年8月

内容概要

胡爱军、郑捷主编的《食品原料手册》以食品原料的地域分布、种类、形态结构、理化特性、品质检验、营养成分、贮藏保鲜和加工特性、可加工的食品为主线，分14章系统介绍了粮食类原料、蔬菜类原料、果品类原料、花卉类原料、畜类原料、禽类原料及蜂产品、水产品类原料、两栖爬行类原料、昆虫类原料、油脂类原料、调味品和嗜好品类原料、食品添加剂、茶原料和水。
书中原料附有大量的插图，方便使用者更好地理解相关的知识。

《食品原料手册》适合食品及相关专业工程技术人员，研究、开发、销售和生产人员阅读、参考。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第1章 粮食类原料
1.1 谷类
1.1.1 稻谷和大米
1.1.2 小麦与面粉
1.1.3 大麦
1.1.4 玉米和玉米粉
1.1.5 燕麦
1.1.6 黑麦
1.1.7 莜麦
1.1.8 粟和小米
1.1.9 高粱
1.1.10 荞麦
1.1.11 青稞
1.1.12 薏苡仁
1.2 豆类
1.2.1 大豆
1.2.2 绿豆
1.2.3 蚕豆
1.2.4 饭豆
1.2.5 鹰嘴豆
1.2.6 赤豆
1.3 薯类
1.3.1 马铃薯
1.3.2 木薯
1.3.3 甘薯
参考文献
第2章 蔬菜类原料
……
第3章 果品类原料
第4章 花卉类原料
第5章 畜类原料
第6章 禽类原料及蜂产品
第7章 水产品类原料
第8章 两栖爬行类原料
第9章 昆虫类
第10章 油脂类原料
第11章 调味品和嗜好品类
第12章 食品添加剂
第13章 茶原料
第14章 水

编辑推荐

《食品原料手册》可查到烹饪、食品生产等必须要了解的五花八门的食材的基本特性。

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