

<<食品科学>>

图书基本信息

书名：<<食品科学>>

13位ISBN编号：9787501930043

10位ISBN编号：750193004X

出版时间：2001-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：波特王璋等译

页数：523

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>>

内容概要

自《食品科学》第一版出版至今已30多年过去了。第一版和随后的三版作为食品科学与技术课程中的引论教科书享誉世界。良好的反应激励我们维持与前几版相同的基本版式和目标。我们的目标是向读者提供食品科学与技术的一个引论，在此基础上能掌握更高级和更专门的知识。我们也意识到本书也被校外读者普遍地作为基本参考书使用。根据已有的新的信息或所需要的新的信息已在第五版作了实质上的更新和扩充。本书介绍和评述食品配料、加工、包装、销售和储存之间复杂的关系，并探索这些因素如何影响、食品的质量和安全的。

食品是多数生物化学物质的复杂混合物，并且现成的将农产品原料转化成可食用食品的方法已多得不可计数。我们一直不想全面地概括上述所有内容，而是致力于了解和评价食品的基本组分和在食品中最常使用的加工技术。我们还希望能帮助那些考虑将食品科学作为自己职业的人了解食品科学的范围。如同前几个版本那样，这一版应继续为在食品相关领域中工作的人提供一个参考，这些领域服务于和管理食品科学与技术，或者与后者相交叉。

自《食品科学》第四版1986年出版以来，食品科学与技术如同许多其它以科学为基础的学科一样发展迅速。虽然许多基本的单元操作几乎没有什么变化，但是新的知识和兴趣已经涌现出来，它们包括生物技术、食品安全、环境问题、包装技术、政府法规、食品的全球化、营养和其它，以及新的加工技术如欧姆加热和超临界液体提取。这些新的发展对食品加工领域和各国政府机构的影响与日俱增，而对《食品科学》第四版的改动和补充恰恰反映了上述变化和其它方面的发展。但是，仅在与主要原理和已证明有价值的常规食品生产实践对照时才能估量真实的变化。因此，第五版中将在一个适当的引论水平上继续描述大多数基本原理和实践。

感谢我们在康奈尔大学和其它地方的同事，是他们为这个版本提供了许多见解和材料。也感谢Terry Fowler夫人在加工本教材中所给予我们的技术上的帮助。

<<食品科学>>

书籍目录

1 引言：作为一门学科的食品科学2 食品工业的特征3 食品的组分、性质和意义4 食品组分的营养性质5 食品加工中的单元操作6 食品的质量要素7 食品的变质及其控制8 热保藏及加工9 冷冻保藏与加工10 食品的脱水和浓缩11 食品的辐射、微波和电电阻加工12 发酵作用和微生物的其它应用13 乳和乳制品14 肉、禽和蛋15 海产品16 油脂及相关产品17 谷物、豆类及油料种子18 蔬菜和水果19 饮料20 糖果和巧克力制品21 食品包装原理22 食品加工与环境23 食品安全、危险和危害24 关于食品和营养标识的政府性法规25 饥饿、技术和世界食品需求

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>