

<<食品技术原理>>

图书基本信息

书名：<<食品技术原理>>

13位ISBN编号：9787501935642

10位ISBN编号：7501935645

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：赵晋府 主编

页数：486

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>

<<食品技术原理>>

内容概要

食品技术原理课程是研究食品加工和保藏中的技术原理。

原理要阐明在食品加工和保藏中使用的物理、化学和生物技术在食品安全中的作用，对微生物进行控制的机理，同时，还需要研究这些技术在对微生物进行控制的同时，如何尽可能多地保存食品营养，尽可能创造人类所认知的上好的食品感官品质，还要研究不同的包装、贮存条件对产品的安全性、稳定性所带来的影响，以及如何进行食品产品的品质评价。

食品技术原理是食品工艺学的基础，它是科学和工程学的紧密的结合。

由于它主要是对原理的阐述，所以不像食品工艺学那样，要涉及各种不同的具体的产品，但是，这些原理可能对每一种具体的食品开发、工程设计都会产生重要的基础性的作用。

食品技术原理不同于食品工程原理，食品工程原理是基于化工原理而形成的针对食品工业单元操作的应用和扩展，因此，食品工程原理是更偏向于工程基础的课程，在内容上则以过程和设备作为其研究的中心。

食品技术原理则是既研究食品在加工和保藏中本身的变化及其基本理论，又利用食品工程原理（或化工原理）中的工程基础，对工程实践方面加以综合。

可以说，食品技术原理是一门应用性很强的专业课程。

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>