第一图书网, tushu007.com

<<食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787502624972

10位ISBN编号：750262497X

出版时间：2006-11

出版时间：中国计量

作者：汪志君，韩永斌，

页数：346

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

内容概要

《“十一五”高等学校通用教材（食品类）：食品工艺学》为食品安全与检测专业用教材，从食品成分与加工特性着手，在阐明食品常用加工、保藏原理与技术的基础上，分章论述畜产食品、水产食品、农产品、园产品、调味品、软饮料与发酵酒的加工工艺流程、加工过程条件控制和加工制品的质量要求与评价方法。
教材最后对食品工业废弃物的处理与利用专列一章，以符合现代食品工业清洁生产的要求。
《“十一五”高等学校通用教材（食品类）：食品工艺学》也可作为食品工程与贮藏、营养学等相关专业的参考书，还可供从事食品生产经营的技术人员作为培训教材和自学指导书。

<<食品工艺学>>

书籍目录

绪论第一章　食品的成分第一节　食品的一般成分第二节　食品的特殊成分第三节　食品成分的加工特性第二章　食品加工保藏原理第二节　食品加工保藏中的质量变化第二节　热冷处理保藏原理第三节　脱水处理保藏原理第四节　腌渍与烟熏处理保藏原理第五节　发酵保藏原理第六节　化学保藏原理第七节　辐照保藏原理第八节　其他加工保藏原理第三章　畜产食品加工工艺第一节　肉制品加工工艺第二节　乳制品加工工艺第三节　蛋制品加工工艺第四章　水产食品加工工艺第一节　水产原料及特点第二节　水产食品冷冻工艺第三节　水产食品干制工艺第四节　水产食品腌制工艺第五节　水产食品熏制工艺第六节　鱼糜制品加工工艺第五章　农产食品加工工艺第一节　面制食品加工工艺第二节　米制食品加工工艺第三节　豆制食品加工工艺第六章　　园产食品加工工艺第一节　园产原料的预处理第二节　果蔬干制工艺第三节　果蔬罐藏工艺第四节　果蔬制汁工艺第五节　果蔬速冻工艺第六节　果蔬糖制工艺第七节　蔬菜盐腌工艺第七章　调味品加工工艺第一节　发酵类调味品加工工艺第二节　香辛料加工工艺第三节　复合调味品加工工艺第八章　软饮料与发酵酒加工工艺第一节　软饮料加工工艺第二节　白酒酿造工艺第三节　黄酒酿造工艺第四节　啤酒酿造工艺第五节　葡萄酒酿造工艺第九章　食品工业废弃物的处理与利用第一节　食品工业废弃物特点和利用途径第二节　食品工业固体废弃物的处理与利用方法第三节　食品工业废液的处理与利用方法第四节　食品工业废气的处理与利用方法参考文献

编辑推荐

本书为食品安全与检测专业用教材，从食品成分与加工特性着手，在阐明食品常用加工、保藏原理与技术的基础上，分章论述畜产食品、水产食品、农产品、园产品、调味品、软饮料与发酵酒的加工工艺流程、加工过程条件控制和加工制品的质量要求与评价方法。
教材最后对食品工业废弃物的处理与利用专列一章，以符合现代食品工业清洁生产的要求。
本书也可作为食品工程、农产品加工与贮藏、营养学等相关专业的参考书，还可供从事食品生产经营的技术人员作为培训教材或自学指导书。

第一图书网, tushu007.com

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