

<<食品商品学>>

图书基本信息

书名：<<食品商品学>>

13位ISBN编号：9787504724403

10位ISBN编号：7504724408

出版时间：2005-11

出版时间：中国物资出版社

作者：刘北林

页数：430

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>

<<食品商品学>>

内容概要

民以食为天，食品一直是人类赖以生存的必要条件，饮食文化更是中华民族灿烂文化的一颗奇葩。随着社会的进步，经济的发展，人类对食品需求也在向多元化发展，由温饱型向健康型、绿色天然保健型食品发展，为满足消费者需求，食品企业也在向专业化、集团化的模式大踏步发展。

《食品商品学》主要系统的讲述了肉、乳、蛋、烟、酒、茶、蔬菜、果品、粮谷、饮料等相关内容及检验方法，同时又为食品安全性检验提供可操作性方法。

《食品商品学》主要作为高等院校商品学专业的教材或教学参考用书，也可以供其他相关学校的食品专业的师生使用。

《食品商品学》力求反映最新的食品相关的理论，特别注重教材的系统性，避免课程教学内容的重复。

书籍目录

第一章 总论第一节 食品概述第二节 食品的营养成分第二章 肉与肉制品第一节 肉用家畜的种类第二节 肉的组成第三节 肉的化学组成及营养价值第四节 肉在保藏时的变化第五节 肉制品第六节 肉的检验第三章 乳与乳制品第一节 乳的理化特性及营养价值第二节 乳的污染和腐败变质第三节 乳制品第四节 鲜乳的检验第五节 乳的掺杂作伪检验第六节 乳制品的检验第四章 蛋与蛋制品第一节 蛋的结构第二节 蛋的理化特性及营养价值第三节 蛋的质量指标与分级第四节 蛋制品第五节 鲜蛋的检验第六节 蛋制品的检验第五章 水产品第一节 水产品的主要成分及营养价值第二节 水产品的污染第三节 水产品的检验第六章 酒类第一节 酒的分类第二节 酿酒的基本原理及其主要成分第三节 白酒第四节 黄酒第五节 啤酒第六节 葡萄酒和果酒第七章 茶叶第一节 茶叶的分类第二节 茶叶的化学成分第三节 茶叶初制第四节 茶叶精制第五节 主要茶类的毛茶品质特征第六节 茶叶审评的设备与方法第七节 主要茶类毛茶审评第八章 软饮料第一节 概述第二节 碳酸饮料第三节 果蔬汁饮料第四节 发酵饮料第五节 蛋白饮料第六节 矿泉水饮料类第七节 固体饮料第九章 食糖第一节 食糖的生产第二节 食糖的种类及质量特点第三节 食糖的质量标准和质量检验第十章 烟草第一节 烟草的种类第二节 烟草制品的制作工序第三节 卷烟第十一章 蔬菜和果品第一节 蔬菜的分类第二节 果品的分类第三节 蔬菜和果品的化学成分第四节 蔬菜和果品的采收、分级和检验第十二章 粮谷第一节 粮谷的种类第二节 粮谷的化学成分第三节 粮谷的质量检验第四节 小麦第五节 大米第六节 玉米第七节 大豆第十三章 植物油脂第一节 植物油脂的分类第二节 植物油脂的成分第三节 植物油脂的提取和精炼第四节 植物油脂的品质检验项目及检验方法第五节 花生油第六节 豆油第七节 棉籽油第十四章 食品安全性检验第一节 农药残留量的检验第二节 食品中兽药残留量的检验第三节 食品中黄霉菌毒素的检验第四节 食品中苯并()芘的检验第五节 食品中氰化物的检验

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>