第一图书网, tushu007.com

<<蛋白类食品新工艺与新配方>>

图书基本信息

书名：<<蛋白类食品新工艺与新配方>>

13位ISBN编号：9787533131739

10位ISBN编号：7533131738

出版时间：2002-6-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：刘玉田

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

在富含蛋白质的植物源性食物中，含有丰富的营养物质和多种保健功能因子，可以抵消动物源性食物对人体带来一些不良影响，因而被国内外越来越多的人们所青睐。

本书主要介绍了植物源性蛋白食品生产实用新技术、新产品和典型配方。
笔者结合多年在这一领域从事产品研发的经验、体会，对每个产品都系统地阐述其工艺原理和技术关键，详尽地论述其加工过程容易发生的问题及解决方法。
本书还介绍了主要加工设备的选择和使用知识；介绍了食品加工危害分析和关键点控制。
可供有关的科技人员、产品研发人员参考。

在本书中，笔者还对食品生产领域技术发展和产品开发最新动向提出一些浅见，这对有关人员的正确决策应该有所助益。

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