第一图书网, tushu007.com

<<食品原料学>>

图书基本信息

书名：<<食品原料学>>

13位ISBN编号：9787564103958

10位ISBN编号：7564103957

出版时间：2007-2

出版时间：东南大学出版社

作者：蒋爱民

页数：350

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

《普通高等教育“十一五”国家级规划教材：食品原料学》讲授了畜产食品原料、农产食品原料、园产食品原料和水产食品原料4大主要食品原料的组成、生物学特性和加工储藏特性，介绍了特色食品原料和安全食品原料生产与控制等内容。

作者简介

蒋爱民，男，1957年生。
华南农业大学食品学院教授、工学博士、博士生导师，华南农业大学“畜产食品工艺学”和“食品原料学”学科带头人，中国畜产品加工研究会乳品专业委员会副主任，《中国畜产与食品》杂志副主编。
1986年起为本科生、硕士和博士生主讲“畜产食品工艺学”等6门课程。
受中华农业科教基金资助，2000年主编出版了全国统编教材《畜产食品工艺学》和《食品原料学》。
2003年制作了《畜产食品工艺学多媒体》教材。
教改项目《畜产食品工艺学CAI》2004年被列入中国高等教育出版社“百门精品教材建设”项目。
先后主持国家、省、市科研项目和教学改革20余项，获得教学、科研奖10余项，主编出版书籍9本，国家发明专利2项，申报发明专利1项。
发表论文80余篇。

<<食品原料学>>

书籍目录

绪论1 粮油食品原料　1.1 粮油食品原料的籽粒结构与化学成分　1.2 粮油食品原料的种类及特性2 果蔬食品原料　2.1 果蔬原料的种类　2.2 果蔬原料的组织结构　2.3 果蔬的化学组成及其特性　2.4 果蔬品质与品质评定3 畜产原料　3.1 畜禽的种类及品种　3.2 畜禽的屠宰及分割　3.3 肉的组成及特性　3.4 肉的成熟与变质　3.5 乳的成分及性质　3.6 乳的生成及其影响因素　3.7 禽蛋的组成、特性及分级4 水产食品原料　4.1 水产食品原料的种类及特性　4.2 水产食品原料的化学成分及特性　4.3 鱼贝类的死后变化和保鲜5 特产食品原料　5.1 菌类食品原料种类及特性　5.2 其他特产食品原料种类及特性6 安全食品原料生产与控制　6.1 食品原料的危害来源及控制　6.2 安全畜产食品原料生产与控制　6.3 安全植物类食品原料生产与控制　6.4 安全水产食品原料生产与控制7 实验指导参考文献

编辑推荐

本书系统教育部国家教材“十一五”规划教材，除系统讲授畜产食品原料、农产食品原料、园产食品原料和水产食品原料4大主要食品原料的组成、生物学特性和加工储藏特性外，为适应科学发展的需求，特别增加了特色食品原料和安全食品原料生产与控制2篇内容。
特色食品原料篇除介绍植物资源和食用菌等的组成、生物学特性及加工特性外，还特别介绍了功能食品原料中的功能性成分的分布、含量、生物学特性，以便为食品原料的深加工和功能性食品的研发奠定基础。
安全食口原料生产与控制篇从食品原料自身的不安全成分、来源和特性及环境污染等外界因素对食品原料安全性的影响角度出发，系统地讲授了安全食品原料生产的控制方法，并以加大拿料乳安全生产及其质量控制体系为例，介绍外食品原料生产过程的质量控制技术和体系，反映了学科的最新研究方法和成果。
本书适宜农业院校、综合性大学、理工科院校、师范院校、农业技术院校和其他院校食品科学与工程、食品质量与安全等相关专业本科教材和参考书籍。
为实现资源共享，便于教师备课，在网页上公布了与本教材配套的教学大纲、实验大纲、PPT讲稿、复习思考题及参考答案等内容（http：//xy.scau.edu.cn/spxy/zijo/xcsp）。
另外还配有试题库及参考答案供教师参考。

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