

《食品分析》

图书基本信息

书名：《食品分析》

13位ISBN编号：9787122133151

10位ISBN编号：712213315X

出版时间：2013-1

出版社：化学工业出版社

作者：杨严俊 编

页数：236

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品分析》

内容概要

《食品分析》分19章，分别从：采样和样品制备、食品的各组成成分分析与测定、食品的感官检验法、食品的物理检测法和光谱学等方面进行了详细的论述，对各章节涉及到的国标方法在书中也进行了较为详细的介绍，并且将其以附录形式标注于《食品分析》中，以便于读者理解与查找查阅。另外，《食品分析》中用许多实例对各种方法与技术进行了阐述，便于读者的理解与应用。《食品分析》特点之一是书中内容主要基于作者多年来在食品分析行业中的研究积累及经验，并涉及部分国内外的有关前沿与经典理论的报道；《食品分析》特点之二是结合了国家标准方法与法规，对食品中的组成成分与相关指标进行了阐述。

《食品分析》具有全面性、系统性和前沿性的特点，力争能够将食品分析的现代知识和技术以及实践中的应用传授给各个层面的食品学科的学生、研究者及相关的工作人员，《食品分析》还可作为食品科学专业的教学用书及相关研究人员和食品企业的工作人员的参考用书。

《食品分析》

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：www.tushu000.com