

《食品微胶囊技术》

图书基本信息

书名：《食品微胶囊技术》

13位ISBN编号：9787501954032

10位ISBN编号：7501954038

出版时间：2006-7

出版社：中国轻工业出版社

作者：吴克刚

页数：332

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

《食品微胶囊技术》

内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本，是在参阅国内外（主要是国外）相关文献的基础上编写而成的，力求反映国外学者取得的科研成果以及较新的研究动态。全书分为两篇，共14章。第一篇介绍微胶囊技术、微胶囊的制备材料和制备方法及其在食品加工中的应用；第二篇从基础理论、设备工艺及应用开发三个方面对超微粉碎技术进行介绍。本书可供科研、生产部门的研究人员和工程技术人员阅读，也可供相关专业师生参考。

《食品微胶囊技术》

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