

《低能量食品典型配方和关键技术》

图书基本信息

书名：《低能量食品典型配方和关键技术》

13位ISBN编号：9787502349752

10位ISBN编号：7502349758

出版时间：2005-4

出版社：科学技术文献出版社

作者：郑建仙

页数：214

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

《低能量食品典型配方和关键技术》

内容概要

《低能量食品典型配方和关键技术》内容简介：低能量食品是新世纪食品工业的重要发展方向，有巨大的市场潜力和广阔的发展空间。《低能量食品典型配方和关键技术》第1章简要阐述低能量食品的主要内容、开发原理与关键配料，第2~10章系统论述低能量谷物食品、低能量休闲食品、低能量乳制品、低能量饮料、低能量糖果、低能量巧克力、低能量低胆固醇肉制品、低能量涂抹食品、低钠食品等50种范例的开发原理、典型配方与关键技术。

《低能量食品典型配方和关键技术》立足科学性、实用性、简明性、启发性原则，对今后相当长时间内低能量食品工业的发展都具有重要的参考价值，可供食品科学、农产品加工、营养卫生、生物化工等领域的科研、生产单位从业人员及管理决策人员参考，对相关学科的院校师生也有重要的参考价值。

。

《低能量食品典型配方和关键技术》

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