

《食品工艺学导论》

图书基本信息

书名：《食品工艺学导论》

13位ISBN编号：9787561424414

10位ISBN编号：7561424418

出版时间：2002-8

作者：陈一资 编

页数：314

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

《食品工艺学导论》

内容概要

《食品工艺学导论》是四川大学贯彻实施教育部和四川省教育厅新世纪教育教学改革精神以来新开设的课程，是食品科学与工程本科专业的主干专业课。为了让学生学习这门课程有一本好的教材，四川大学出版社出版了《食品工艺学导论》一书。本书重点讲述肉、蛋、奶、果蔬、粮油等各类食品的现代加工理论和技能。主要内容有食品的热加工、食品的低温保藏、罐藏食品工艺、食品的烟熏、食品的干燥等等。本书比较全面地反映了现代食品加工的理论、技术、设备和国内外前沿学科知识。本书避免了各门加工工程重复讲述相同的理论，把加工理论系统化、完整化，这样可以指导读者更好地学习各门加工课程和提高读者的自学能力。本书具有权威性和很强的操作性，可以作为食品科学与工程专业和相近专业本科生、研究生的教材以及相关专业技术人员的参考书。

《食品工艺学导论》

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