

《当代新型食品》

图书基本信息

书名：《当代新型食品》

13位ISBN编号：9787563906635

10位ISBN编号：7563906630

出版时间：1998-12

出版社：北京工业大学出版社

作者：刘程,等

页数：894

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

《当代新型食品》

内容概要

内容简介

本书较全面地介绍了食品新技术及其在生产中的应用和新型食品。食品新技术主要包括速冻技术、冻干技术、辐照技术、膜分离技术、超临界流体萃取技术、挤压技术、微胶囊化技术和生物工程技术；对新型食品主要介绍了新型软饮料、保健食品、强化食品、方便食品、绿色食品、人造食品、新型油脂和新食品添加剂。本书在撰写中力求深入浅出，既有理论性分析，又有一般性知识介绍；既有严谨的计算，又有形象直观的图表、资料和工艺流程；内容丰富，资料翔实；具有很大的实用和参考价值。本书可供食品科研、生产部门的研究人员和实际工作者以及大中专院校的师生和广大消费者阅读。相信本书对食品科研、开发和生产是有所裨益的。

《当代新型食品》

书籍目录

《当代新型食品》

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