

《食品保鲜与冷藏链》

图书基本信息

书名：《食品保鲜与冷藏链》

13位ISBN编号：9787502556143

10位ISBN编号：7502556141

出版时间：2004-7-1

出版社：化学工业出版社

作者：刘北林

页数：276

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

《食品保鲜与冷藏链》

内容概要

本书是一本有关食品保鲜冷藏技术方面的参考指导用书。本书从介绍食品的化学成分入手，找出食品贮存、流通中质量变化的影响因素，详述了食品的化学、气调、冷冻、冻干、加热及其他保鲜技术；介绍了冷冻食品的品质质量管理的基本理论和方法；并且针对我国食品冷藏链的现状和易腐食品新品名的不断出现，在后几章详述了如何科学合理地确定适宜的贮运条件。本书内容充实、切合实际，有较强实用价值和指导意义。本书适于食品生产、贮藏和运输等环节的技术人员、管理人员阅读。

《食品保鲜与冷藏链》

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