

《食品物性学》

图书基本信息

书名：《食品物性学》

13位ISBN编号：9787564105105

10位ISBN编号：7564105100

出版时间：2006-9

出版社：东南大学出版社

作者：屠康

页数：258

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

《食品物性学》

内容概要

《食品物性学(高等学校食品专业系列教材)》编著者屠康、姜松、朱文学。

《食品物性学(高等学校食品专业系列教材)》是国内普通高等学校本科食品物性教材。全书分绪论和八个章节，对食品的基本物理特性、食品流变、质地、散粒体特性、光学、热学以及电学特性分别进行了阐述。教材对物理特性的检测和应用情况做了较为全面的介绍，因此具有很强的理论性和实践指导性。

通过本教材和课程的学习，学生可对食品物理特性及其检测、应用有较为全面的理解和掌握。本书可作为食品科学与工程专业和食品质量与安全专业的教材，各院校可以根据先修课程对教学内容加以选择和调整。本书也可供从事上述相关领域生产、科研和管理的专业人员参考。

《食品物性学》

作者简介

屠康，1988年毕业于比利时鲁汶大学，获博士学位。后为日本围立爱媛大学特别研究员。2001年1月至今任教于南京农业大学食品科技学院，任教授、博导、系主任，为中国畜产品加工研究会理事、亚洲农业工程师协会会员、中国农业工程学会高级会员。主持完成国家自然科学基金项目2项，其他国际合作、国家级、部省级项目十余项。入选教育部“新世纪优秀人才支持计划”和江苏省“青蓝工程”学术带头人。副主编“十五”规划教材一本，现已发表SCI、EI收录论文10多篇，在国内核心期刊发表论文50余篇。

《食品物性学》

书籍目录

绪论1 食品物理特性的基础2 食品物料的基本物理特征3 食品流变学基础4 食品质地学基础5 散粒食品的力学特性6 食品颜色与光学特性7 食品的传热特性与测定8 食品的电特性参考文献后记

《食品物性学》

编辑推荐

本书为高等学校食品专业系列教材之一，较为系统地论述了食品的物理特性。对食品的基本物理特性、食品流变、质地、散粒体特性、光学、热学以及电学特性分别进行了阐述，使学生对食品物理特性及其检测、应用有较为全面的理解和掌握。本书可作为食品科学与工程专业和食品质量与安全专业的教材，也可供从事上述相关领域生产、科研和管理的专业人员参考。

《食品物性学》

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