

《食品科学导论》

图书基本信息

书名：《食品科学导论》

13位ISBN编号：9787502634452

10位ISBN编号：7502634452

出版时间：2011-9

出版社：中国计量出版社

页数：326

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

《食品科学导论》

内容概要

《食品科学导论》由秦文、屠康、胡文忠主编，以食品科学学科涉及的主要内容为线索，论述了食品化学特性及营养、食物性及应用、食品微生物与应用、食品加工单元与设备、食品卫生与安全、食品质量与安全控制、食品物流与销售、食品工业与环境等内容，力求较全面地阐述食品科学学科的基本知识。本教材既可作为高等院校食品专业的教材，也可作为有关科研人员和从业人员的参考用书。

书籍目录

第一章 食品科学概述

第一节 现代食品科学研究领域

第二节 食品科学的职业

第二章 食品化学特性及营养

第一节 水

第二节 碳水化合物

第三节 脂质

第四节 蛋白质

第五节 维生素

第六节 矿物质

第七节 膳食营养与健康

第三章 食品物性及应用

第一节 食品力学特性

第二节 食品热学性质

第三节 食品光学性质

第四节 食品电学特性

第四章 食品微生物与应用

第一节 微生物的形态、结构和功能

第二节 食品微生物的常见种类

第三节 微生物与发酵食品

第五章 食品加工单元与设备

第一节 输送机械与设备

.....

第六章 食品卫生与安全

第七章 食品质量与安全控制

第八章 食品物流与销售

第九章 食品工业与环境

参考文献

《食品科学导论》

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