

《食品化学》

图书基本信息

书名：《食品化学》

13位ISBN编号：9787501931538

10位ISBN编号：7501931534

出版时间：2007-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：夏延斌

页数：416

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

《食品化学》

内容概要

食品化学是食品类专业最重要的专业基础课，它的基本理论是各类食品：工艺学、食品贮运学的核心与灵魂。每一位食品科技工作者都应掌握食品化学的有关知识。

根据职业教育的特点，本书的编写以求精、求实、求易学的原则，精选教学内容，充分反映了近年来在《食品化学》的教学改革方面的教学成果，是一本很好的教科书。本书的讲授可在60—80个授课学时内调整，建议本课程在无机化学、有机化学、生物化学等课程后开出。

书籍目录

绪论

第一章 食品中的水

第二章 碳水化合物

第三章 蛋白质

第四章 脂类

第五章 维生素

第六章 矿物质

第七章 食品酶学

第八章 风味物质

第九章 食品中的天然色素

第十章 食物中的天然活性成分

第十一章 食品添加剂

第十二章 食品中常见的有害物质

精彩短评

- 1、教材。没有什么好说的
- 2、很想重新学习专业课
- 3、不错的、经济又实用
- 4、不错 值得一看
- 5、看完以后，对食品了解更多了，感谢作者的认真写作

《食品化学》

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