

《食品冷冻冷藏学》

图书基本信息

书名：《食品冷冻冷藏学》

13位ISBN编号：9787109146938

10位ISBN编号：7109146936

出版时间：2010-8

作者：刘宝林 编

页数：270

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.tushu111.com

《食品冷冻冷藏学》

内容概要

《食品冷冻冷藏学》内容简介：随着我国经济的快速发展，人民生活水平的不断提高，冷冻冷藏食品已达数百种，在食品业销售中所占比例越来越大。与此同时，保证冷冻冷藏食品的品质，对冷藏链食品进行科学规范的监控管理也成为重要的研究课题；制冷技术和设备的发展促使冷冻方法、理论及配套设备不断地更新；而节能降耗在冷冻冷藏食品业也具有巨大潜力。以上方面都要求从事食品冷冻冷藏业的人员掌握食品冷冻冷藏的基本原理、工艺设备及不断涌现的新知识。2008年，我们申请编写全国高等农林院校“十一五”规划教材《食品冷冻冷藏学》获得批准，开始组织相关高校专家编写此教材。

本教材重点阐述食品冷冻冷藏的基本原理、设备及工艺，同时融入近年来冷冻冷藏食品业的热点问题，如冷藏链食品品质监测与控制、食品玻璃化理论及应用、冷冻食品的节能等。本教材主要内容为食品冷冻冷藏的生物化学基础、物理化学基础、冷却与冷藏工艺、冻结与冻藏工艺、冷冻冷藏方法和设备、冷藏库和冷藏链等知识；同时简要阐述具有工科特色的制冷原理和技术、食品的热物理性质及其测量方法、冷冻食品的节能降耗等内容，目的是培养多学科交叉的复合型、创新型人才。

《食品冷冻冷藏学》

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.tushu111.com