

食品技术原理

Principles of Food Processing

史碧波：Tel: QQ: 42273374

西昌学院轻化工程学院

课程内容

★ 绪论 (3学时)

- ★ 1、引起食品变质腐败的主要因素及其作用
- ★ 2、食品变质腐败的抑制 - 食品保藏基本原理
- ★ 3、食品保藏过程中的品质变化
- ★ 4、食品的低温保藏技术
- ★ 5、食品的罐藏技术
- ★ 6、食品的干制保藏技术
- ★ 7、食品的辐射保藏技术
- ★ 8、食品的腌制与烟熏保藏技术
- ★ 9、食品化学保藏技术
- ★ 10、食品保藏中的高新技术

参考文献

- 夏文水主编.食品工艺学.北京：中国轻工业出版社，2007.01
- 曾庆孝主编.食品加工与保藏原理（第二版）.化学工业出版社，2008.08
- [美]Dennis R.Heldman Richard W.Hartel著.夏文水等译.食品加工原理.中国轻工业出版社，2001.06
- 马长伟主编.食品工艺学导论.中国农业大学出版社，2002.08
- 周家春主编.食品工艺学.化学工业，2003.01
- 刘建学、纵伟主编.食品保藏原理.东南大学出版社，2006.12
- 朱蓓薇主编.实用食品加工技术.化学工业，2005.07
- 朱文学等编著.食品干燥原理与技术.科学出版社，2009.09

参考网站

- 食品伙伴网：
- 全国食品网：
- 中国食品科技网：
- 中国保健食品网：
- 壹食品中国网：
- 中国食品安全网：
- 中国水产网：
- 中国食品人才网：
-

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/755010034003011241>