食品微胶囊技术



作者: 吴克刚, 柴向华编著

出版社:北京:中国轻工业出版社

出版日期: 2006.07

总页数: 332

介绍:本书共8章。第一章介绍了微胶囊技术的基本概念、目的与意义、发展概况及其应用;第二章介绍了食品中采用的一些微胶囊化方法;第三章介绍了食品微胶囊技术使用的壁材及辅材;第四章~第八章根据包埋对象介绍了微胶囊技术在食品加工中的应用情况。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/11623342.html) 查找全本阅读方式

食品微胶囊技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/11623342.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/11623342.html

书名:食品微胶囊技术