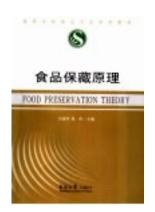
食品保藏原理



作者:刘建学,纵伟主编 出版社:南京:东南大学出版社 出版日期:2006.12

总页数: 338

介绍:本书全面系统地阐述了食品保藏技术和原理,内容包括食品加工制造的主要原料特性及其保鲜、食品热处理和杀菌、食品的低温处理与保藏、食品的干燥、食品浓缩和结晶、食品的微波处理、食品的辐射、食品的淹渍、发酵和烟熏、食品的化学保藏、食品的包装等,对这些保藏技术的……

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/11822718.html) 查找全本阅读方式

食品保藏原理 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/11822718.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/11822718.html

书名:食品保藏原理