食品非热力加工技术



作者: 陈锦权等编

出版社:北京:中国轻工业出版社

出版日期: 2010.08

总页数: 309

介绍:本书共9章,主要包括高压脉冲电场的微生物效应、高压脉冲电场作用酶动力学的研究以及对食品的作用、高压脉冲电场作用对食品感官和营养品质的影响,不同物料特性对高压脉冲电场特性的影响及动力学过程,并对高压脉冲电场的安全性进行评价;同时,介绍了冷冻浓缩技术的基本原理和动力学模型,引入相场法,模拟冷冻浓缩过程冰晶生长的动力学模型。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/12714271.html) 查找全本阅读方式

食品非热力加工技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12714271.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12714271.html

书名:食品非热力加工技术