

食品最少破坏加工技术



作者：纵伟主编

出版社：哈尔滨：东北林业大学出版社

出版日期：2006.04

总页数：272

介绍：本书共9章，主要包括加热法、非热法、气调法、活性和智能包装、天然食品保藏剂和栅栏技术等食品最少破坏加工的新技术。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11751272.html>）查找全本阅读方式

食品最少破坏加工技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11751272.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11751272.html>

书名：食品最少破坏加工技术