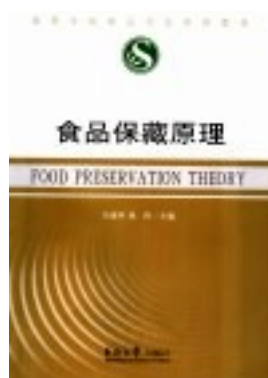


食品保藏原理



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