

食品软包装新技术：气调包装、活性包装和智能包装



作者：徐文达编著

出版社：上海：上海科学技术出版社

出版日期：2009.01

总页数：230

介绍：本书是由我国学者自己撰写的食品软包装新技术专著。作者综合了国内外食品软包装新技术近几十年来的发展成果及其本人多年来在该领域的研究成果，以期推动国内该领域学术研究及市场应用。本书共分十一章，前九章介绍食品气调包装技术，包括气调包装材料类型和选用，尤其对新鲜食品(鱼、肉、蔬菜)气调包装工艺，熟食品与菜肴气调包装工艺，焙烤食品、面条和奶酪气调包装工艺，气调包装机械与气体混合设备的类型，以及气调包装产品安全保证体系等作重点阐述；后两章分别介绍国外近年来研究开发的主要的活性包装体系和智能包装体系。

说明：登录教客网(<https://www.jiaokey.com/book/detail/12103532.html>)查找全本阅读方式

食品软包装新技术：气调包装、活性包装和智能包装 评论地址：

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12103532.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12103532.html>

书名：食品软包装新技术：气调包装、活性包装和智能包装