

食品风味学



作者：章银良主编

出版社：银川：宁夏人民出版社

出版日期：2000.01

总页数：234

介绍：食品风味学是研究导致食品风味组成的化学本质及它们的生成途径和方法。本书介绍了食品风味的基础理论、食品风味的形成前提、起因和过程、食品风味检测等。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12288175.html>）查找全本阅读方式

食品风味学 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12288175.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12288175.html>

书名：食品风味学