

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