

食品低温保藏学



作者：包建强主编

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2011.09

总页数：274

介绍：本书是一本关于食品低温储藏的高等学校教材。本书共分十三章，内容包括：食品原料特性；制冷概述；食品低温保藏原理；食品的冷却；食品的冻结；食品的冻藏；食品的解冻；食品冷链与低温食品品质控制；肉的冷加工；水产品的冷加工；禽类的冷加工；鲜蛋的冷加工等。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/12972793.html>) 查找全本阅读方式

食品低温保藏学 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12972793.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12972793.html>

书名：食品低温保藏学