食品科学与工程导论

食品科学与工程导论_下载链接1_

著者:刘学文 编

食品科学与工程导论_下载链接1_

标签

评论

食品科学的入门读物，很不错。适合初学者。

不错的选择，书籍精美，送货也很快!

速度一流，快递服务一流，东西一流!

看起来是正版，挺好的

很好，就是有点旧了

好好好！！！！！！！！！！

一本有用的书，价格略贵

对食品科学基础、食品工程技术基础、食品加工与保藏原理、典型食品加工工艺简介、食品包装原理简介、食品感官分析概述、食品工业废弃物及其处理、食品的安全性及其控制、食品法律法规与标准这几个方面进行了详细的介绍。

还可以

不错

好的

好评

好

妙

食品科学与工程导论很满意，会继续购买印刷精致得很工作之余,人们或楚河汉界运筹帷幄,或轻歌曼舞享受生活,而我则喜欢翻翻书、读读报,一个人沉浸在笔墨飘香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中。我是一介穷书生,尽管在学校工作了二十五年,但是工资却不好意思示人。当我教训调皮捣蛋的女儿外孙子们时,时常被他们反问:你老深更半夜了,还在写作看书,可工资却不到两千!常常被他们噎得无话可说。当教师的我这一生注定与清贫相伴,惟一好处是有双休息日,在属于我的假期里悠哉游哉于书香之中,这也许是许多书外之人难以领略的惬意。好了，废话不多说。还可以，和印象里的有一点点区别，可能是我记错了书比我想的要厚很多，就是字有点小，不过挺实惠的，很满意！书非常好，正版的，非常值，快递也给力，必须给好评，就是感觉包装有点简陋啊哈哈不过书很好，看了下内容也都很不错，快递也很给力，东西很好物流速度也很快，和照片描述的也一样，给个满分吧下次还会来买！好了，我现在来说说这本书的观感吧，网络文学融入主流文学之难，在于文学批评家的缺席，在于衡量标准的混乱，很长一段时间，文学批评家对网络文学集体失语，直到最近一两年来，诸多活跃于文学批评领域的评论家，才开始着手建立网络文学的评价体系，很难得的是，他们迅速掌握了网络文学的魅力内核，并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。随着网络文学理论体系的建立，以及网络文学在创作水准上的不断提高，网络文学成为主流文学中的主流已是清晰可见的事情，下一届的五个一工程奖，我们期待看到更多网络文学作品的入选。据说，2011年8月24日，京东与支付宝合作到期。官方公告显示，京东商城已经全面停用支付宝，除了无法使用支付服务外，使用支付宝账号登录的功能也一并被停用。京东商城创始人刘先生5月份曾表示京东弃用支付宝原因是支付宝的费率太贵，为快钱等公司的4倍。在弃支付宝而去之后，京东商城转投银联怀抱。这点我很喜欢，因为支付宝我从来就不用，用起来也很麻烦的。好了，现在给大家介绍三本好书古拉格一部历史在这部受到普遍称赞的权威性著作中，安妮·阿普尔鲍姆第一次对古拉格——一个大批关押了成百上千万政治犯和刑事犯的集中营——进行了完全纪实性的描述，从它在俄国革命中的起源，到斯大林治下的扩张，再到公开性时代的瓦解。阿普尔鲍姆深刻地再现了劳改营生活的本质并且将其与苏联的宏观历史联系起来。古拉格一部历史之后立即被认为是一部人们期待已久的里程碑式的学术著作，对于任何一个希望了解二十世纪历史的人来说，它都是一本必读书。厌倦了工作中的枯燥忙碌吃腻了生活中的寻常美味那就亲手来做一款面包尝尝吧！面包不

在书店看上了这本书一直想买可惜太贵又不打折，回家决定上京东看看，果然有折扣。毫不犹豫的买下了，京东速度果然非常快的，从配货到送货也很具体，快递非常好，很快收到书了。书的包装非常好，没有拆开过，非常新，可以说无论自己阅读家人阅读，收藏还是送人都特别有面子的说，特别精美各种十分美好虽然看着书本看着相对简单，但也不遑多让，塑封都很完整封面和封底的设计、绘图都十分好画让我觉得十分细腻具有收藏价值。书的封套非常精致推荐大家购买。打开书本，书装帧精美，纸张很干净，

文字排版看起来非常舒服非常的惊喜，让人看得欲罢不能，每每捧起这本书的时候似乎能够感觉到作者毫无保留的把作品呈现在我面前。作业深入浅出的写作手法能让本人犹如身临其境一般，好似一杯美式咖啡，看似快餐，其实值得回味无论男女老少，第一印象最重要。从你留给别人的第一印象中，就可以让别人看出你是什么样的人。所以多读书可以让人感觉你知书答礼，颇有风度。多读书，可以让你多增加一些课外知识。培根先生说过知识就是力量。不错，多读书，增长了课外知识，可以让你感到浑身充满了一股力量。这种力量可以激励着你不断地前进，不断地成长。从书中，你往往可以发现自己身上的不足之处，使你不断地改正错误，摆正自己前进的方向。所以，书也是我们的良师益友。多读书，可以让你变聪明，变得有智慧去战胜对手。书让你变得更聪明，你就可以勇敢地面对困难。让你用自己的方法来解决这个问题。这样，你又向你自己的人生道路上迈出了一步。多读书，也能使你的心情便得快乐。读书也是一种休闲，一种娱乐的方式。读书可以调节身体的血管流动，使你身心健康。所以在书的海洋里遨游也是一种无限快乐的事情。用读书来为自己放松心情也是一种十分明智的。读书能陶冶人的情操，给人知识和智慧。所以，我们应该多读书，为我们以后的人生道路打下好的、扎实的基础！读书养性，读书可以陶冶自己的性情，使自己温文尔雅，具有书卷气读书破万卷，下笔如有神，多读书可以提高写作能力，写文章就才思敏捷旧书不厌百回读，熟读深思子自知，读书可以提高理解能力，只要熟读深思，你就可以知道其中的道理了读书可以使自己的知识得到积累，君子学以聚之。总之，爱好读书是好事。让我们都来读书吧。其实读书有很多好处,就等有心人去慢慢发现.最大的好处是可以让你有属于自己的本领靠自己生存。最后在好评一下京东客服服务态度好，送货相当快,包装仔细！这个也值得赞美下希望京东这样保持下去，越做越好

[SM]很满意，会继续购买 印刷精致得很
工作之余,人们或楚河汉界运筹帷幄,或轻歌曼舞享受生活,而我则喜欢翻翻书、读读报,一个人沉浸在笔墨飘香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中。我是一介穷书生,尽管在学校工作了二十五年,但是工资却不好意思示人。当我教训调皮捣蛋的女儿外孙子们时,时常被他们反问:“你老深更半夜了,还在写作看书,可工资却不到两千!”常常被他们噎得无话可说。当教师的我这一生注定与清贫相伴,惟一好处是有双休息日,在属于我的假期里悠哉游哉于书香之中,这也许是许多书外之人难以领略的惬意。好了，废话不多说。还可以，和印象里的有一点点区别，可能是我记错了书比我想的要厚很多，就是字有点小，不过挺实惠的，很满意！书非常好，正版的，非常值，快递也给力，必须给好评，就是感觉包装有点简陋啊哈哈~~~不过书很好，看了下内容也都很不错，快递也很给力，东西很好
物流速度也很快，和照片描述的也一样，给个满分吧
下次还会来买！好了，我现在来说说这本书的观感吧，网络文学融入主流文学之难，在于文学批评家的缺席，在于衡量标准的混乱，很长一段时间，文学批评家对网络文学集体失语，直到最近一两年来，诸多活跃于文学批评领域的评论家，才开始着手建立网络文学的评价体系，很难得的是，他们迅速掌握了网络文学的魅力内核，并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。随着网络文学理论体系的建立，以及网络文学在创作水准上的不断提高，网络文学成为主流文学中的主流已是清晰可见的事情，下一届的“五个一工程奖”，我们期待看到更多网络文学作品的入选。据说，2011年8月24日，京东与支付宝合作到期。官方公告显示，京东商城已经全面停用支付宝，除了无法使用支付服务外，使用支付宝账号登录的功能也一并被停用。京东商城创始人刘先生5月份曾表示京东弃用支付宝原因是支付宝的费率太贵，为快钱等公司的4倍。在弃支付宝而去之后，京东商城转投银联怀抱。这点我很喜欢，因为支付宝我从来就不用，用起来也很麻烦的。好了，现在给大家介绍三本好书：《古拉格：一部历史》在这部受到普遍称赞的权威性著作中，安妮·阿普尔鲍姆第一次对古拉格——一个大批关押了成百上千万政治犯和刑事犯的集中营——进行了完全纪实性的描述，从它在俄国革命中的起源，到斯大林治下的扩张，再到公开性时代的瓦解。阿普尔鲍姆深刻地再现了劳改营生活的本质并且将其与苏联的宏观历史联系起来。《古拉格：一部历史》出版之后立即被认为是一部人们期待已久的里程碑式的学术著作，对于任何一个希望了解二十世纪历史的人来

说，它都是一本必读书。厌倦了工作中的枯燥忙碌？吃腻了生活中的寻常美味？那就亲手来做一款面包尝尝吧！面包不仅是物质生活的代名词，还是温暖和力量的化身。作者和你一样，是一个忙碌的上班族，但她却用六年的烘焙经验告诉你：只要有一颗热爱生活的心，一双勤快灵活的手，美味的面包和美好的生活，统统都属于你！<停在新西兰刚刚好>100%新西兰=1%旅行 1%打工
98%成长全世界年轻人都在打工度假！错过30岁就等下辈子！她叫巴道。26岁那年，她发现一个书本上从来没有提过的秘密：全世界年轻人都在打工度假。拿到打工度假签证，你不必承担巨额旅费，也不必羞于张口找父母要钱，因为你可以像当地人一样打工赚钱。你不会成为一个无趣又匆忙的观光客，因为你可以花一年的时间，看细水长流。目前向中国大陆开放这种签证的国家，只有新西兰——《霍比特人》和《魔戒》的故乡，百分百纯净的蓝天白云，山川牧场。世界向年轻人敞开了一道门。门外光芒万丈，门里波谲云诡。巴道发现，自己心动了。

食品科学与工程不再是一个低端学科， 当然更不是常人所理解的做饭，做麻辣等这些。 食品科学与工程是一个高深且复杂的专业， 它涵盖化学， 生物学，营养学，数学，甚至物理学、工程学等等，所要求的学科间的交叉程度也比一般学科要大很多。 虽然食品科学不像基础学科那样运用基础理论知识解决一些前沿科技问题， 但是食品科学却可以把它们这些部分已获得证实与解决的问题转换为造福人类的科技产品， 使前沿科技由实验室的抽象走向大众的具体。 例如生物学、 化学等学科新发现的检测方法能极大地提高食品的检测的速度与精 度，微生物学的发展则极大地促进了发酵食品的生产与行业的快速发展， 物理学发现的超流体现象使得食品加工与提纯加以改进。 虽然食品科学没机会参与到各个学科的基础研究， 但它却使各个学科形成一个统一的有机整体。 食品科学离不开基础学科的支持， 基础学科也离不开食品科学对知识与科技的有效整合，二者相互依存！
就食品科学的涉足面而言，它也一门博大的学科，它涉及食品化学、食品生物化学、食品分析检测、食品加工与保藏、食品安全与质量、食品加工高新技术等， 涵盖了食品生产运输与保存的各个方面。 做好食品科学的这些方面的研究与保证，将极大的促进我国食品业的健康发展， 同时也是对我国食品安全的极大改进与提高。 中国有个词叫“衣食住行”
，足见衣食在人们生活中的地位。就现在来看，
住与行的行业发展最快最受追捧，然而无论住与行怎么快速发展， 其更新周期决定了它总有发展到饱和的那一天。而衣与食则不然，但衣与食二者相较却又是食更关乎人们的日常生理需求，所以无论一个国家怎么发展“吃”总是摆在最基本的位置，这就决定了食品行业的永无夕阳期的发展前景。
同时，我们应该看到我国食品工业发展的有利条件： 1
．跨入新世纪，中国开始进入全面建设小康社会、加快社会主义现代化的新的发展阶段。中国快速发展食品工业的时机已逐步成熟。 2
．有着优越的产业优势。中国有着丰富的农产品资源优势，有着广阔的消费市场（人口众多、老百姓的钱口袋越来越鼓、食品消费的文化地位）。 3
．发达国家成熟市场的示范效应。 4
．国家和地方政府高度重视，给予积极的政策支持。将发展食品工业列为我国经济社会发展的一个大战略。减免税收，加大科技投入。
虽然我国的食品行业发展前景好， 而且有相当大的市场，但我国的食品行业却是大而不强， 远不能和那些欧美发达国家的相提并论。 原因我想是显而易见的——我们国家的食品科学与发达国家还存在相当大的差距。其主要表现 在：在尖端技术上， 我们还要向对方学习； 硬件设施上， 我们还要从对方引进；理念上，不如对方之细致严谨。当然这也是我们科技实力不强的具体体现！在这种情形下，国外食品业巨头对我国食品行业的用心不良， 直接使我国粮油食品这一国民经济命脉受到影响！ 要提高我们食品企业与行业的竞争力，
尤其是国际竞争力， 必须依靠科技 的创新与发展，

尤其是提高我们食品科学方面的创新与发展。而依靠科技实力 的发展，
必须依靠人才的培养与科研人员的努力钻研；而对于我们学习食品科 学的学生而言，
我们需要做的就是努力学习食品科学好这门课程， 当然仅仅学
好专业科也是不够的，食品科学的学科交叉性决定了我们要有广阔的知识面。
无论是从食品科学的贡献层面来看还是其学科本身的科学价值， 其都具有深远
的发展与应用前景。

---

class=iloading正在加载中，请稍候... class=iloading正在加载f中，请稍g候...
   &nbsgp;《食品科学与工程导论》h对食品科学基础、食品工程技h术基础、食品加工与保藏原理、典型食品加工工艺简介、食品包装原理简介、食品感官分析概述、食品工业废弃物及其处理、食品的安全性及其控制、食品法律法规与标准这几个方面进行j了详细的介绍。br   《食k品科学与工程导论》内容新颖k、简明扼要、深浅适度。可作为高等院校食品科学与l工程及相关专业本科生的必修l课教材，可供生化工程、生物技术、食品营养与卫生、食品安全与检验等专业和辅修食品科学与工程m专业的大学生作为指导教材或参m考书学习使m用，也可供食品工n业及相关研究领域的科研人员n、企事业管理者参考n。1 绪论br1o.1 食品的概念br1.1.1 食品的定义br1.1.2&nbsop;食品应具备的条件bqr1.1.3 食品与p药品的区别br1.1.4 食品的分类brbr1.2 q;食品的质量标准br1.2.1 食品质量的概念br1.2.2 食品的r感官质量标准br1.2.3 食品的理化质量标准br1.2.4 食品的卫生质量标准bsr1.2.5&nbtsp;u食品的附加质量br1.2.v6&nbstp;食品质量的控制brbr1.3 u现代食品科学与工程的研究领域br1.3.1 食品科学基础理论的w研究br1.3.2 &nvbsp;食品生产工艺过程技术的研究br1.3.3&nbxsp;食品资源、种类和新产w品的开发研究br1.3.4 食品质量与监督保证的研究br1.3x.5 食品流通和x营销的研究br1.3.6 食品与环y境相互关系的研究br1.3.7 食品其他领域的研究br参考文献brbr2 食品工业导论br2.1 食品工业的范畴br2.1.1&znbsAp;食品工业的概念br2.1.2&nbAsp;食品工业的分类及特点brbr2.2 B;食品工业相关产业br2.3B 食品工业的发展历B史br2.3.1 食品工业的发展推CC动力br2.3.2 中国食品工业的现状及发E展br2.4 食品工业在国民经济D中的重要地位br参考文献brbr3 E;食品科学E基础br3.1 食品的化学基础br3.1.l 食品成分、作用及特性br3.1.2 食品的能量br3.1.3&nbsGp;水G和矿物质br3.1.4&nbGsp;碳水G化合物br3.1.5 蛋白质br3.1.6 脂质br3.1.H7 维生素与激素br3.1.8 纤维素br3.1.9I 酶Ibr3.1.10 物质代谢与营养平衡br3.1.11&nbsJp;食品中的嫌忌成分br3.1.12 食品添加剂brbr3.2 K;食品的K微生物学基础br3.2.Ll 食品中微生物的种类br3.2.2&nbsLp;食品中微生物的生L长与控制br3.2.3 食品中有益微生物的利用br3.2.4&Lnbsp;微生物对食品的污N染及危害brbr3.3 食品的物性学基础br3.3.1 食品的力学性O质br3.3.2 食品的热学O性质br3.3.3O 食品的电学性质Pbr3.3.4 食品的光学性质brbr3.4 食品的质量变化br3.4.1 食品水分的Q变化br3.4.2 食品营养成分的变化br3.4.3 食品风R味物质的R变化br3.4.4 食品质量的变化规律brbr3.5 S食品的分析检测基础Sbr3T.5.1T 食品营养成分的分析检测br3.5.2 食品中污染物质的分析检测br3.5.3&UnbspU;食品风味物质的分U析检测br3.5.4 食品辅助材料及食品添加V剂的分析检测brV参考文献brbr4&nbsVp;食品工程技术基础br4.l 食品工业中的单元操作技术br4Y.1.1 输送br4.1.2 粉碎br4.1.3 筛X分br4.1.4 浓缩bYYr4.Y1.5 分离Ybr4.1.6&nbsYp;结晶br4.1.Z7 混合、乳化与均质brZ4.1.

食品科学与工程导论_下载链接1_

书评

食品科学与工程导论_下载链接1_