

食品物性学（第2版）



[食品物性学（第2版）_下载链接1](#)

著者:李云飞 等 著

[食品物性学（第2版）_下载链接1](#)

标签

评论

专业书 正版 适合食品质量行业

书很好，包装严实，无破损，是正版书前天，吃完午饭，趁手头工作不多，便给朋友发了条短信，这次等了半个小时，却依旧没有朋友的回信。我开始坐立不安，记得不久的过去，就算她忙，她总会在半小时内回他的呀！他怀疑难道是自己昨天没发短信给她她生气了？两小时后信息回来，告诉我要到京东帮他买书，如果不买或者两天收不到书就分手！，我靠，没有办法，我就来京东买书了。没有想到书到得真快。

还不错，不过版本老，建议买新版

很好

..

本课程是食品科学与工程专业的学科基础课程，在内容是偏重于与食品工程相关的物理问题，在日本该课程称为食品物理学或食品物性学，在美国该课程称为食品物性学或食品质构学。是食品科学与工程专业的必修课程之一。
食品物性学重要内容之一是介绍食品的质构特性，食品质构是食品的物理属性，是除了食品营养以外重要的质量评价指标。在课程中让学生了解影响质构的因素，在加工与贮藏中如何控制质构的变化，并用数学方法分析与预测质构特性。通过本课程学习，学生应该掌握食品质构的基础知识，为将来开发新产品奠定基础。食品材料的光电热特性是食品高新技术开发与应用的基础内容，本课程的任务是让学生了解这些特性对食品工程的作用，为下一步学好相关课程做准备。

ybggyujjbffujhyfsswgjlkllmbbbvg

看起来是正版，挺好的

质量真的很不错价钱给力

在物性方面一直很懵懂，直接读英文书有点费劲，这本书可以作为一个铺垫

[食品物性学（第2版）_下载链接1_](#)

书评

[食品物性学（第2版）_下载链接1_](#)