

<<食品物性学>>

图书基本信息

书名：<<食品物性学>>

13位ISBN编号：9787501948062

10位ISBN编号：7501948062

出版时间：2005-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李云飞

页数：221

字数：328000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;食品物性学&gt;&gt;

## 内容概要

食品物性学 (Physical Properties of Foods) 是食品科学与工程专业中一门重要的学科基础课程, 它经过近百年的发展过程, 从食品流变 (Rheology) 到食品质构 (Texture) 再到食品光、电、热等物性, 目前已经发展成比较完整的课程体系。

有专业学术期刊 (Journal of Texture Studies) 和食品物性研究相关的专栏 (例如: 在 Journal of Food Science 杂志中有 Physical and Engineering Properties 板块)。

日本、韩国、美国等许多国家食品科学与工程专业开设此课程, 并有相关的专著 (Engineering Properties of Foods, Rheology of Fluid and Semisolid Foods, Texture in Food) 和教材。

我国2001年在青岛召开的教育部高等学校食品科学与工程专业教学指导分委员会上, 确定该课程为本专业本科的必修课程。

在此之前, 食品物性学仅在为数不多的几所院校中作为研究生课程开设, 如哈尔滨商业大学和中国农业大学等。

作为本科课程教材, 我们在编写过程中, 比较侧重基础理论论述和例题分析, 目的是帮助学生更好地掌握物性学理论。

但是, 由于各院校对先修课程设置的差异, 以及相关资料相对缺乏, 在内容上还有待完善和调整。

## &lt;&lt;食品物性学&gt;&gt;

## 书籍目录

1 绪论 2 食品主要成分、结构形态与物理性质 2.1 食品结构与物性 2.2 食品形态 2.3 食品中的水分 2.4 动物性食品组织结构 2.5 植物性食品组织结构 3 固体食品的基本物理特征 3.1 形状与尺寸 3.2 体积与表面积 3.3 密度 3.4 孔隙率 3.5 曲率半径 3.6 基本物理特征的统计分析 3.7 物体基本特征的应用 4 食品的流变特性 4.1 食品流变学的定义及研究目的 4.2 液态食品的流变特性 4.3 固态与半固态食品的流变特性 4.4 食品流变性质的测定 4.5 食品流变学的应用 5 食品的质构 5.1 食品质构概论 5.2 食品质构的感官检验 5.3 食品质构的仪器测定 5.4 食品质构的感官检验与仪器测定的关系 5.5 食品质构的生理学方法检测 5.6 食品质构评价的应用 6 散粒体食品的力学特性 6.1 散粒体食品的振动特性 6.2 散粒体食品的流动特性 6.3 散粒体应力分析 6.4 食品工业中散粒体力学特性的应用 7 食品热物性 7.1 水和冰的热物理性质 7.2 食品材料热物理性质的测量 7.3 食品材料的热物量数据 7.4 食品材料热物理性质的估算方法 7.5 食品材料中水分的扩散系数 8 食品的电特性 8.1 概述 8.2 介电性能及基测定 8.3 介电松弛 8.4 电导特性 8.5 电磁辐射 8.6 电物性的应用 9 食品的光学性质 9.1 光的吸收、反射、散射和色散 9.2 食品的光学测定原理 9.3 食品光学性质的应用 9.4 食品色度检测参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>