



教学参考

教学参考



教学参考

- [1] Norman N. Potter and Josep H. Hotchkiss 著. 食品科学(第五版), 王璋, 钟芳, 徐良增, 陈劫, 巫庆华, 杜先锋译. 北京: 中国轻工业出版社, 2001, 6.
- [2] 赵晋府 主编. 食品技术原理. 北京: 中国轻工业出版社, 2002, 7.
- [3] 曾庆孝 主编. 食品加工与保藏原理. 北京: 化学工业出版社, 2002, 4.
- [4] 德力格尔桑 主编. 食品科学与工程概论. 北京: 中国农业出版社, 2002, 7.
- [5] 薛建平 主编. 食品营养与健康. 北京: 中国科学技术大学出版社, 2002, 2.
- [6] 赵晋府 主编. 食品工艺学(第二版). 北京: 中国轻工业出版社, 1999, 12.
- [7] 张裕中 主编. 食品加工技术设备. 北京: 中国轻工业出版社, 2000, 3.
- [8] 王钦德、杨坚 主编. 食品试验设计与统计分析. 北京: 中国农业大学出版社, 2003, 2.
- [9] 周家春 主编. 食品工业新技术. 北京: 化学工业出版社, 2005, 1.
- [10] 赵荣光, 谢定源 著. 饮食文化概论. 北京: 中国轻工业出版社, 2000.6
- [11] 杨昌举 编著. 食品科学概论. 北京: 中国人民大学出版社, 1999.12
- [12] 高福成 主编. 食品工程原理. 北京: 中国轻工业出版社, 1998.12
- [13] 肖旭霖 编著. 食品加工机械与设备. 北京: 中国轻工业出版社, 2000.9
- [14] 高福成 主编. 现代食品工程高新技术. 北京: 中国轻工业出版社, 1997
- [15] 杨桂馥 主编. 软饮料工业手册. 北京: 中国轻工业出版社, 2002
- [16] 沈建福 主编. 粮油食品工艺学. 北京: 中国轻工业出版社, 2002.9
- [17] 李新华, 董海州 主编. 粮油加工学. 北京: 中国农业大学出版社, 2002.8
- [18] 张富新, 杨宝进 编著. 畜产品加工技术. 北京: 中国轻工业出版社, 2000.9
- [19] 骆承庠 主编. 乳与乳制品工艺学. 北京: 中国农业出版社, 1999.10
- [20] 周光宏 主编. 畜产品加工学. 北京: 中国农业出版社, 2002.7
- [21] 赵晴, 翟玮玮 主编. 食品生产概论. 北京: 科学出版社, 2004.8
- [22] 陈锦屏 主编. 果品蔬菜加工学. 西安: 陕西科学技术出版社, 1999.2
- [23] 李华 编著. 现代葡萄酒工艺学. 西安: 陕西人民出版社, 1995.12
- [24] 天津轻工业学院, 无锡轻工业学院 合编. 食品工艺学(下册). 北京: 轻工业出版社, 1983
- [25] 邵长富, 赵晋府 主编. 软饮料工艺学. 北京: 中国轻工业出版社, 1987
- [26] 刘兴华, 陈维信. 果品蔬菜贮藏运销学. 北京: 中国农业出版社, 2001.12
- [27] 杨洁彬等 编著. 食品微生物学. 北京: 北京农业大学出版社, 1995
- [28] 王福源. 现代食品发酵技术. 北京: 中国轻工出版社, 1998
- [29] 曾庆孝等 编. 食品加工与保藏原理. 北京: 化学工业出版社, 2002
- [30] 天津轻工业学院, 无锡轻工业学院 合编. 食品工艺学(上册). 北京: 轻工业出版社, 1984
- [31] 王尔茂. 食品营养与卫生. 北京: 科学出版社, 2004.8
- [32] 孙君社等 编. 食品感官鉴评. 广州: 华南理工大学出版社, 1994
- [33] 诸鸿. 现代商品包装学. 北京: 中国人民大学出版社, 1992
- [34] 无锡轻工业学院, 天津轻工业学院 合编. 食品分析. 北京: 中国轻工业出版社, 1998
- [35] 吴谋成 主编. 食品分析与感官评定. 北京: 中国农业出版社, 2002
- [36] 林维宣 主编. 试验设计方法. 大连: 大连海事大学出版社, 1995.12
- [37] 陆兆新. 现代食品生物技术. 北京: 中国农业出版社, 2002