

# 《POD-食品商品学》

## 书籍信息

版次：1

页数：1

字数：1

印刷时间：2014年08月01日

开本：16开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501997282

## 编辑推荐

暂无相关内容

## 内容简介

高翔、姜英杰主编的这本《食品商品学》系统介绍了食品商品的分类与性质、食品属性、质量管理、质量标准、质量认证、检验检疫、保鲜储运、食品营销、食品包装、商标管理、心理定位、进出口贸易以及新产品开发等内容，既适合高职高专经济管理类专业、食品类专业作为教材，也适合作为本科经济管理类专业、食品类专业及相关从业人员的参考用书。

## 作者简介

暂无相关内容

## 目录

**\*\*章 绪论\*\***  
第一节 商品的概念及构成 一、商品的概念 二、商品的构成 第二节 商品学的产生与发展 一、国外商品学发展概况 二、我国商品学发展与学术活动概况 第三节 食品与食品商品学 第四节 食品商品学的研究对象与任务 一、食品商品学的研究对象 二、食品商品学的研究任务 第五节 食品商品学的研究内容及其学习重要性 一、食品商品学的研究内容 二、学习食品商品学的重要性 第六节 食品商品学的研究方法 第二章 食品商品的分类与性质 \*\*节 食品商品的分类 一、商品分类概述 二、食品分类方法 三、食品分类国家标准 第二节 食品商品的目录与编码 一、商品目录概述 二、商品编码概述 三、GB / T 76351-2002标准分类编码 四、食品质量安全市场准入管理的28大类食品编码 第三节 食品的化学组成 一、蛋白质 二、糖类 三、脂类 四、维生素 五、矿物质 六、食品添加剂 七、食品中的污染物 第四节 食品商品的性质变化 一、食品褐变 二、淀粉老化 三、脂肪酸败 四、微生物引起的品质变化 知识拓展 商品条码及其在食品中的应用 自我测试 第三章 食品商品的属性 \*\*节 食品商品的安全性 一、食以安为先 二、我国食品安全现状堪忧 三、我国食品安全问题的成因 第二节 食品商品的营养性 一、植物性食品的营养价值 二、动物性食品的营养价值 第三节 食品商品的感官性 一、食品感官属性的种类 二、食品感官分析、食品感官评定的概念及应用 第四节 食品商品的文化性 一、酒文化

二、茶文化 第五节 食品商品的地方性 一、中国各地特色食品  
二、地方特色食品的消费特点 第六节 食品商品的时间性 一、食品保质期的概念  
二、常见食品的保质期 ..... 第四章 食品商品的质量安全管理第五章  
食品商品的标准与质量认证第六章 食品商品的检验与检疫第七章  
食品商品的保鲜与贮运第八章 食品商品的营销第九章 食品商品的包装与商标管理第十章  
食品商品的心理定位及影响第十一章 食品商品的进出口贸易第十二章  
食品新产品开发参考文献

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)