

参 考 资 料

- 1 潘 贤等. 卫生监督执法全书(第 1 版). 北京: 中国人民公安大学出版社, 1999. 751~754
- 2 贾智强. 肉品卫生, 2000, (9): 26~27
- 3 陈炳卿. 营养与食品卫生学(第 4 版). 北京: 人民出版社, 2000. 374~370
- 4 周树南. 食品生产卫生规范与质量保证(第 1 版). 北京: 中国标准出版社, 1997. 359~361
- 5 卫生部. GB2760—1996 食品添加剂使用卫生标准(第 1 版). 北京: 中国标准出版社, 1997. 7
- 6 高志远. 中国食品标准资料汇编编一(第 1 版). 北京: 中国标准出版社, 1991. 329~333
- 7 食品卫生国家标准汇编(5)(第 1 版). 北京: 中国标准出版社, 1999. 19~20

《美国现代食品科技系列》丛书征订启事

为便于我国食品行业从业人员及时了解、掌握国外最新的食品科技发展状况, 中国轻工业出版社特从美国 Aspen 出版社引进《美国现代食品科技》系列丛书, 全系列共计 20 余种图书, 参加该丛书编写的作者有美国威斯康星大学、密苏里大学、康奈尔大学、内华达拉斯维加斯大学、俄亥俄州大学、俄勒冈州大学以及英国等国家富有实践经验的专家。参加该套丛书翻译的人员为中国农业大学、无锡轻工大学、中国预防医学科学院营养研究所、中国人民大学等国内著名大学及研究机构相关专业的专家和教授, 保证了整套书的学术水平和文字水平。该系列丛书在欧美各国均为经典教材, 多次重印, 具有内容新颖、系统性强、信息量大、注重实际、跟踪发展趋势等特点。

该丛书的出版不仅可以弥补我国现在高等院校食品生物工程专业教学中, 教材及教学参考书的短缺、陈旧等不足; 同时也可为广大食品、生物工程科技工作者开阔视野、启迪思路, 对于食品的新产品开发、基础研究、配料和工艺的调整、成本降低、品质保证和产品优化等方面都大有裨益。

其中, 食品科学系列教材包括:《食品科学》、《食品卫生原理》、《食品加工原理》、《食品感官评价原理与技术》、《现代食品微生物学》、《食品分析》、《发酵食品微生物学》、《水产品加工技术》、《冷藏和冻藏工程技术》、《葡萄酒酿造学——原理及应用》等 10 册。

食品生物工程技术类图书包括:《食品工业手册》、《冷冻食品加工工艺》、《食品干燥技术设备》、《酶在食品加工中的应用》、《面包制作工艺》、《蛋糕制作工艺》、《发酵饮料生产工艺》、《肉制品及海产品的风味》、《乳制品生产工艺》、《肉类加工》、《麦芽和麦汁制备》等 10 册。

如需订购, 请按以下表中丛书的定价, 将书款邮汇至: 北京朝阳区霄云路 32 号, 邮编 100027, 收款人 《食品与发酵工业》编辑部, 并在附言中注明所订购的书名和册数。

《美国现代食品科技系列》丛书定价

书 名	定价/元
冷藏和冻藏工程技术	36.00
食品感官评价原理与技术	80.00
食品科学	70.00
食品卫生原理	46.00
发酵食品微生物学	85.00
葡萄酒酿造学——原理及应用	88.00
食品加工原理	30.00
现代食品微生物学	75.00
酶在食品加工中的应用	34.00
肉制品与水产品的风味	50.00