



# Struktura i Zastosowanie Skrobi w Przemśle Spożywczym

Indeks: **836556** Producent: **Springer**

**Cena: 765.02 zł**

## Opis

### Starch Structure, Functionality and Application in Foods

Producent: Springer

Książka 'Struktura skrobi, funkcjonalność i zastosowanie w żywności' autorstwa Springera to obszerny przegląd zagadnień związanych z budową, funkcjonalnością oraz zastosowaniem skrobi w przemyśle spożywczym. Znajdziesz w niej kompleksowe informacje dotyczące struktury ziaren skrobi, ich funkcjonalności w produkcie żywnościowym, przejść fazowych oraz trawienia skrobi. Poznasz różnorodne aspekty związane z technologią produkcji żywności oraz biochemią, wszystko w kontekście skrobi.

Ta książka, wydana w 2021 roku, zawiera 184 strony w języku angielskim. Przeznaczona jest zarówno dla specjalistów z branży, jak i dla osób zainteresowanych tematyką przetwarzania i zastosowania skrobi. Autorzy dokładają starań, aby w przystępny sposób przedstawić zagadnienia związane z skrobią, pozwolić czytelnikom zgłębić wiedzę z biochemii i technologii żywnościowej, a także dostarczyć cenne informacje na temat struktury i funkcjonalności skrobi.

Poznaj fascynujący świat skrobi z książką 'Struktura skrobi, funkcjonalność i zastosowanie w żywności'. Znajdziesz w niej kluczowe informacje dotyczące skrobi, które pozwolą Ci lepiej zrozumieć procesy zachodzące w przemyśle spożywczym. Nie zwlekaj, sięgnij po tę książkę i poszerz swoją wiedzę na temat tego ważnego składnika żywnościowego.

- **temat:** Biochemistry, Food & beverage technology, SCIENCE / Life Sciences / Biochemistry, SCIENCE, Life Sciences, TECHNOLOGY & ENGINEERING / Food Science / General, TECHNOLOGY & ENGINEERING, Food Science, General, Biochemistry, general, HC/Biologie/Biochemie, Biophysik, HC, Biologie, Biochemie, Biophysik, HC/Technik/Chemische Technik, Technik, Chemische Technik, Starch Structure;Starch Granules;Starch Functionality;Phase transition;Starch Digestion, Food and beverage technology, SCIENCE / Life Sciences / Biochemistry, Science/Life Sciences - Biochemistry, TECHNOLOGY & ENGINEERING / Food Science / General, Technology & Engineering/Food Science - General, Biochemistry, Food & beverage technology, Biochemie, Food and beverage technology, Lebensmittel- und Getränketechnologie, HC/Biologie/Biochemie, Biophysik, HC/Technik/Chemische Technik, Hardcover, Softcover / Biologie/Biochemie, Biophysik
- **wiązący:** paperback
- **język:** english, english, english
- **waga przedmiotu:** 296 grams
- **strony:** 184
- **słowo kluczowe tematu:** Starch Structure; Starch Granules; Starch Functionality; Phase transition; Starch Digestion, Starch Structure;Starch Granules;Starch Functionality;Phase transition;Starch Digestion, Starchstructure; StarchGranules; StarchFunctionality; phasetransition; StarchDigestion
- **kod podmiotu:** PSB, TDCT, TDCT, SCI007000, SCI007000, TEC012000, TEC012000, PSB, TDCT, 1675, 1687, 1675
- **grupa docelowa:** General/trade
- **Liczba przedmiotów:** 1

- **kolor:** White
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.79 pounds
- **wydanie:** 1st ed. 2020
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 9811506248, 9789811506246, 09789811506246
- **producent:** Springer
- **gatunek muzyczny:** Biochemistry, Food & beverage technology, SCIENCE, Life Sciences, Biochemistry, TECHNOLOGY & ENGINEERING, Food Science, General, HC, Biologie, Biochemie, Biophysik, HC, Technik, Chemische Technik, Biochemistry, Food and beverage technology
- **Data publikacji:** 2021-08-31T00:00:01Z
- **numer wydania:** 1
- **nazwa przedmiotu:** Starch Structure, Functionality and Application in Foods
- **data premiery:** 2021-08-31T00:00:01Z
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-08-04T03:29:57.723Z

## Parametry

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Wydawca</b>     | Springer  |
| <b>Ilość stron</b> | 184       |
| <b>Rok wydania</b> | 2021      |
| <b>Język</b>       | angielski |
| <b>Typ okładki</b> | miękka    |