

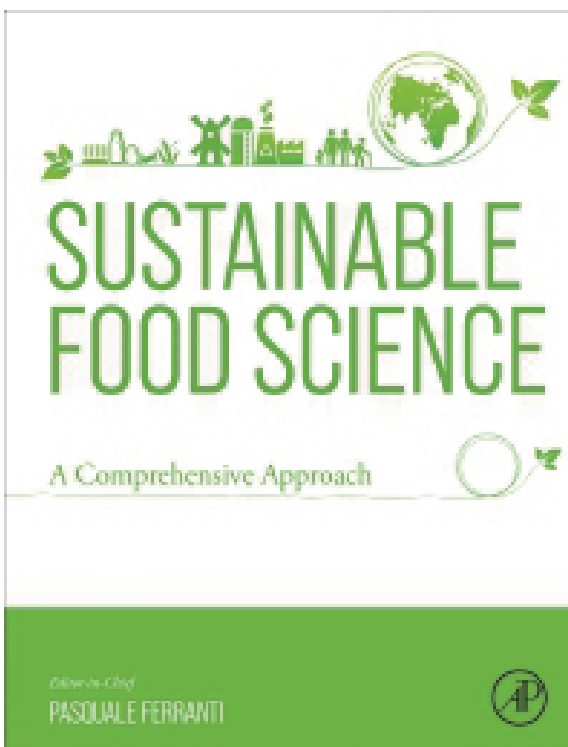
MRWs 백과사전

우리는 대부분 저널에 실린 글을 통해 학문적 문헌을 접하게 됩니다. 하지만 연구자는 학제적 연구를 통해 새로운 주제 영역을 발견함과 동시에 기반이 되는 지식에 접할 수 있는 권위있는 수단이 필요합니다. MRWs는 이에 도움을 줄 수 있습니다. 연구자와 학생들이 새로운 분야와 학제적 연구에 필요한 지식과 신뢰를 구축할 수 있는 기반 지식을 제공하기 때문입니다.

87%

ScienceDirect사용자들은 그들의 작업에 기반 연구 정보가 필요하다고 생각합니다.

Source: TechValidate survey of 270 users of Elsevier ScienceDirect. TechValidate. TVID: 9D4-230-2AD



Sustainable Food Science : A Comprehensive Approach

ISBN: 9780128239605

저자: Pasquale Ferranti

출판 년도 : 2023

Sustainable Food Science : A Comprehensive Approach는 증가하는 세계 인구를 위해 지속 가능한 식품을 개발하고 확보하는 방법에 대한 최신 연구와 더불어, 식품 산업에서 현재 사용 가능한 새로운 재료에 대해 시기적절한 자료를 제공합니다. 해외 전문가들과 뛰어난 편집 팀의 참여로, 식품 산업을 위한 두류와 콩, 땅콩과 같은 지속 가능한 재료를 다루고 있으며, 산업용 대마, 곤충, 조류 등과 같은 잠재적이고 새로운 자원에 대해 이야기합니다. 또한 다른 섹션에서는 미생물학적, 생명공학적인 과정과 유제품, 그리고 육류 대체물과 같은 새로운 식품 설계를 위한 지속 가능한 과정을 다룹니다. 사용자는 각 주제에 대한 명확하고 심층적인, 또 전문적인 평가를 하고, 각 계급 구조를 논리적이고 합리적으로 이해할 수 있습니다. 이 참조 작업은 학계는 물론 산업계의 모든 식품 과학자에게 전문적인 지침을 제공합니다.



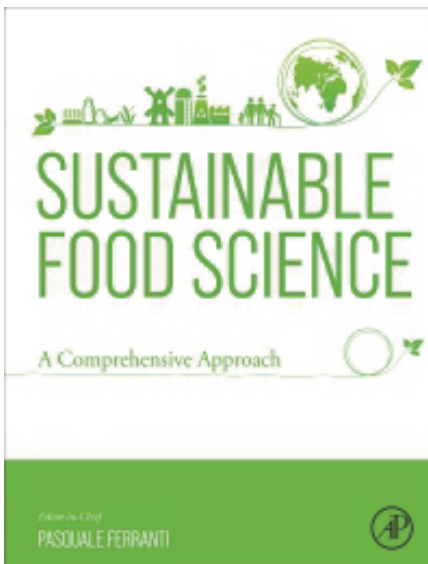
Meet the editors

Editor-in-Chief

Pasquale Ferranti

Pasquale Ferranti is full professor in food science and technology, and research head at the Department of Agricultural Sciences, University of Naples, Italy. He obtained his chemistry degree in the University of Naples in 1987. He has carried out full-time research at the Department of Biochemistry, Imperial College of Science and Technology, London (UK). He is scientifically responsible for international research projects in the field of food science and technology. The most recent research activities are focused on the application of the omic techniques in the study of food proteins and their modifications in consequence of technical processes. Further activities are concerned with the study of the protein digestibility carried out by coupling of in vitro digestion models and foodomics. He has authored over 250 publications in peer-reviewed international journals. He has developed ongoing collaborations with international research institutes in research projects of multidisciplinary interest. He has been an invited speaker at international meetings in proteomics and food technology, fellow teacher in international schools, and scientifically responsible for international conferences. He has served as editor of journals in the sector of food technology, and is at present member of several journal editorial boards, such as Current Opinion in Food Science (Elsevier). He is editor-in-chief of Peptidomics (Versita), associate editor of Food Research International (Elsevier) and editor of the section of Food Sustainability, Security and Effect of Global Change of the Reference Module in Food Science (Elsevier) since 2016.

Table of contents



Section 1. Introduction

Section 2. Sustainable sources of ingredients for the food industry

Section 3. Prospective and emerging sources

Section 4. Sustainable processes for new food sources and new food design

더 자세한 내용은 아래 링크를 방문해주세요.

<https://www.elsevier.com/books/sustainable-food-science/ferranti/978-0-12-823960-5>

더 알아보기

ScienceDirect에서 책의 강력한 잠재력을 활용하기 위해서는 eBook 솔루션 매니저에게 연락하거나 웹사이트를 방문하십시오 : <https://www.elsevier.com/ko-kr/solutions/sciencedirect>