

<<发酵工艺>>

图书基本信息

书名：<<发酵工艺>>

13位ISBN编号：9787109120167

10位ISBN编号：7109120163

出版时间：2002-5

出版时间：中国农业出版社

作者：孙俊良

页数：322

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<发酵工艺>>

内容概要

本教材着重阐述了现阶段我国发酵行业主流产品的新工艺、新技术，突出实用性及先进性。通过理论教学及实验实训，可使学生比较全面地了解我国发酵食品行业的现状及发展前景，掌握必备的发酵基本技术，为从事发酵产品的生产、科研及教学奠定坚实的基础。

本教材共分为10章，包括啤酒生产工艺，葡萄酒生产工艺，黄酒生产工艺，酒精生产工艺，白酒生产工艺，氨基酸，生物制药，酶制剂，酱油、食醋生产工艺和发酵副产物综合利用，并附有实验实训。

本教材是高职高专食品科学与工程专业和生物技术专业的专业课教材，也可供从事食品发酵生产的技术人员、管理人员作为参考书。

<<发酵工艺>>

书籍目录

第二版前言 第一版前言 第一章 啤酒生产工艺 第一节 概述 一、酒和酒度 二、世界啤酒工业 三、中国啤酒工业发展历史 四、中国啤酒工业未来 第二节 原料 一、大麦 二、大米 三、玉米 四、酒花 五、水 第三节 麦芽制备 一、制麦目的 二、制麦工艺流程 三、生产方法 第四节 麦芽汁制备 一、麦芽及其辅料的粉碎 二、糖化时的主要物质变化 三、糖化方法 四、麦芽醪的过滤 五、麦汁煮沸与酒花的添加 六、麦汁处理 第五节 啤酒发酵第二章 葡萄酒生产工艺第三章 黄酒生产工艺第四章 酒精生产工艺第五章 白酒生产工艺第六章 氨基酸第七章 生物制药第八章 酶制剂第九章 酱油、食醋生产工艺 第十章 发酵副产物综合利用实验实训附录

<<发酵工艺>>

编辑推荐

孙俊良主编的《发酵工艺（第2版）》章节分布以全国各区域经济中发酵工业企业市场占有率较大的产品类别来区分。

本次修订突出了实践性、开放性和职业性，加大了实验、实训、实习的内容和比例，把工学结合作为教学内容修订的切入点，对基础理论以够用为度，重点学习当前在发酵企业中正在使用的新工艺和新技术，介绍在近期有可能推广的新技术、新方法，重视校内学习和实际工作的一致性，修订并完善实训内容。

本教材共分为10章，包括啤酒生产工艺，葡萄酒生产工艺，黄酒生产工艺，酒精生产工艺，白酒生产工艺，氨基酸，生物制药，酶制剂，酱油、食醋生产工艺和发酵副产物综合利用。

<<发酵工艺>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>