

<<食品的魔术师>>

图书基本信息

书名：<<食品的魔术师>>

13位ISBN编号：9787501948505

10位ISBN编号：750194850X

出版时间：2005-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：蒋惟明

页数：186

字数：120000

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>

<<食品的魔术师>>

内容概要

树立科学发展观，走可持续发展之路，实现绿色GDP已逐渐成为大家所接受。

政府和企业开始寻找可持续发展之路，然而许多人并不知道酶制剂除了可以替代许多引起环境污染的化学品，在许多工业中还可降低生产成本，提高产品质量、优化工艺流程，节约能源，减少对资源的消耗和对环境的排放从而实现清洁生产。

现在生物技术和酶产品已大规模进入工业领域及日常生活，由于酶不是超市中消费者直接购买的商品，所以广大消费者对酶的贡献和作用了解不多，这是非常遗憾的事情。

将酶的知识告诉大家是我们的天职也是我们的社会责任之一，这些正是编写本书的主要目的。

<<食品的魔术师>>

书籍目录

一 酶就在我们身边 1 酶是什么 2 酶是否安全 3 酶的来源与生产、检测 4 酶制剂的发展 5 酶与日常生活息息相关 6 食品的魔术师——酶二 谷物食品中的魔术师 1 谷物食品的方方面面 2 酶在谷物食品中的食用 3 淀粉糖的孵化器 1 糖都是蔗糖吗 2 小麦、玉米，大米和糖 3 谁是神奇的孵化器 4 淀粉糖工业 4 酱油、醋生产的伴侣 1 你知道发酵吗 2 酱油，醋里的发酵学问 3 酶能为发酵能手们准备美味佳肴 4 生物酶为发酵工业奏响了未来畅想曲 5 油脂加工中的大力神 1 走进油的世界 2 如何选购食用植物油 3 奇妙的催化剂、酶 4 未来的食用油 六 高品质功能食品生产的法宝 1 什么是功能食品 2 为什么功能食品会具有一定的功能 3 功能食品是怎样生产出来的 4 多面手——还是酶 5 功能食品的昨天，今天和明天 七 果汁工业的巧帮手 1 果汁饮料的分类 2 果汁的营养 3 真假果汁的鉴别方法 4 酶在果汁工业中的应用 5 果汁工业的发展前景 八 液体大麦——啤酒中的催化剂 1 啤酒的起源 2 啤酒是如何酿造的 3 正确认识啤酒 4 喝出品位 5 啤酒的酿造离不开酶 6 啤酒工业的发展前景 九 乳制品中的点金石 十 为未来干一杯

<<食品的魔术师>>

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>