

<<酵母生产与应用手册>>

图书基本信息

书名：<<酵母生产与应用手册>>

13位ISBN编号：9787501949380

10位ISBN编号：7501949387

出版时间：2005-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：于景芝

页数：737

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>

## <<酵母生产与应用手册>>

### 内容概要

早在公元3000年前，人类就开始利用酵母来制作发酵产品。长期以来，人们一直沿用“老面头”或称“发面起子”进行面团发酵。本书介绍现代酵母的生产工艺、设备、产品性能以及在食品工业中的实际应用作了详细的总结，是我国酵母行业大规模产业化生产及应用以来比较详细的手册。

本书组织了国内著名教授，学者和企业家共同编著，既阐述了酵母有关的基础理论知识，又对酵母生产工艺，设备，产品性能以及在食品工业中的应用做了详细的介绍，是我国酵母大规模产业化生产及应用以来比较完善的一本手册。

本手册对酵母行业有关教学，科研，设计和生产实践有一定的参考作用。

<<酵母生产与应用手册>>

书籍目录

酵母生产基本知识 酵母生产工艺 酵母生产设备 酵母产品及其应用 酵母衍生物（提取物）的生产与应用

## <<酵母生产与应用手册>>

### 编辑推荐

早在公元3000年前，人类就开始利用酵母来制作发酵产品。

长期以来，人们一直沿用“老面头”或称“发面起子”进行面团发酵。

本书介绍现代酵母的生产工艺、设备、产品性能以及在食品工业中的实际应用作了详细的总结，是我国酵母行业大规模产业化生产及应用以来比较详细的手册。

本书组织了国内著名教授，学者和企业家共同编著，既阐述了酵母有关的基础理论知识，又对酵母生产工艺，设备，产品性能以及在食品工业中的应用做了详细的介绍，是我国酵母大规模产业化生产及应用以来比较完善的一本手册。

本手册对酵母行业有关教学，科研，设计和生产实践有一定的参考作用。

<<酵母生产与应用手册>>

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>