## <<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,人闪一直沿用"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,人闪一直沿用"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