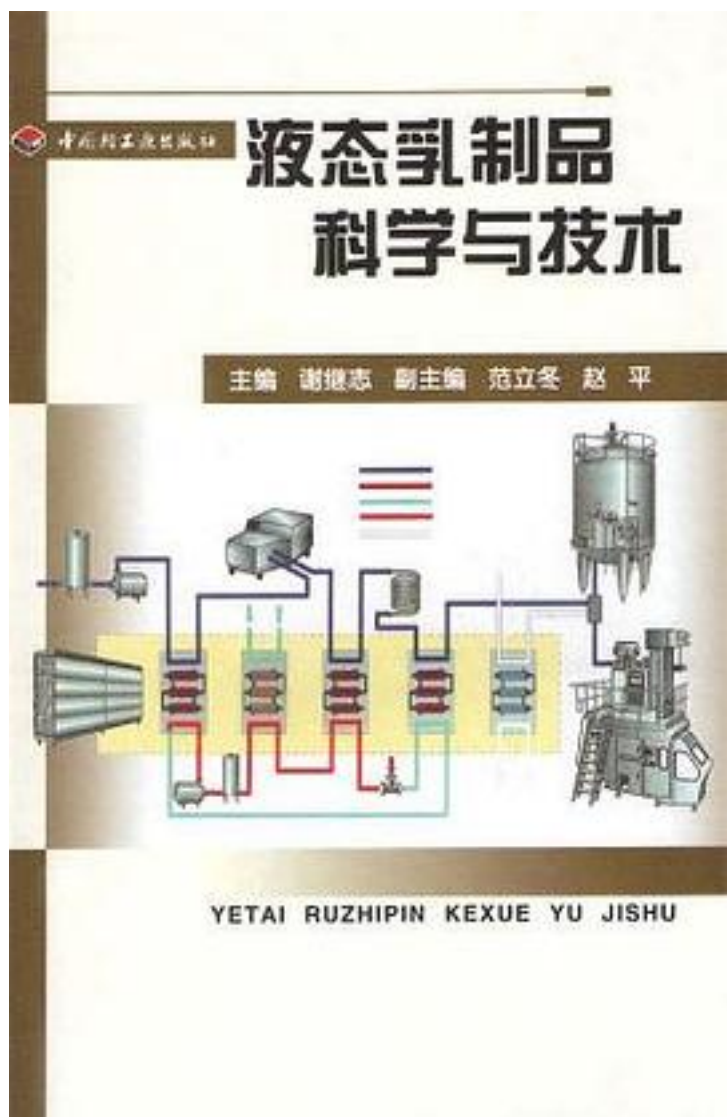


液态乳制品科学与技术



[液态乳制品科学与技术_下载链接1](#)

著者:谢继志等编

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1999-8

装帧:精装

isbn:9787501925773

本书介绍了如何实施良好生产规范（CMP），如何建立质量保证系统以及如何进行良好的就地清洗（CIP），这样全书的内容更加完善。希望通过本书的出版给我国乳品业注入新鲜的血液。本书为乳品企业从事生产、产品开发、研究、品控等的专业技术人员以及有关管理人员，同时对大专院校食品专业的师生来说也不失为一本难得的参考书。

作者介绍:

目录: 第一篇 基础部分

- 第一章 牛乳的成分、结构及其营养价值
- 第二章 牛乳的性质
- 第三章 牛乳中的微生物

第二篇 巴氏杀菌乳与灭菌乳

- 第一章 巴氏杀菌乳
- 第二章 超高温灭菌乳

.....

第三篇 发酵乳与酸乳

- 第一章 发酵乳与酸乳
- 第二章 发酵剂制备
- 第三章 酸乳生产

第四篇 含乳饮料

- 第一章 中性含乳饮料
- 第二章 酸性含乳饮料

第五篇 清洗与杀菌

- 第一章 清洗概述
- 第二章

· · · · · (收起)

[液态乳制品科学与技术_下载链接1](#)

标签

评论

[液态乳制品科学与技术_下载链接1](#)

[液态乳制品科学与技术_下载链接1](#)