

酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方



[酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方_下载链接1](#)

著者:蒋明利

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2005-6-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501948246

酸奶和发酵乳饮料以其良好的口感和诸多的营养保健效果迅速风靡中国乳品市场，几乎所有的液态乳生产企业都开发生产酸奶和发酵乳饮料。但是，由于各乳品厂家的技术力量不同，许多中小型液态乳生产企业技术力量还相当薄弱，对乳酸菌种的保存、扩大培养、实验室无菌操作、车间生产操作等重要技术环节缺乏理论基础和实际生产经验，影响了酸奶行业的快速发展，因此，系统地编写一本阐述酸奶和发酵乳饮料生产实务的科技参考书很适合当前的市场需求。

本书由上海双剑食品有限公司研发中心组织了专门的技术力量，参照国内外最新文献资料，结合国内外多家液态乳生产厂的车间生产实践以及实验室多次的实验结果，在此基础上编写而成。为了便于企业切实可行地掌握酸奶和发酵乳饮料生产的操作控制要点，对生产过程中的无菌接种环节、发酵终点的判断环节、质量缺陷与分析环节都做了详尽的介绍。

本书内容丰富、资料翔实，可供相关生产企业、卫生、商检的工程技术人员和管理人员以及大专院校师生参考。

作者介绍:

目录:

[酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方 下载链接1](#)

标签

酸奶发酵

饮食

酸奶

工艺

评论

推荐各种网红都来学习学习

[酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方 下载链接1](#)

书评

[酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方 下载链接1](#)