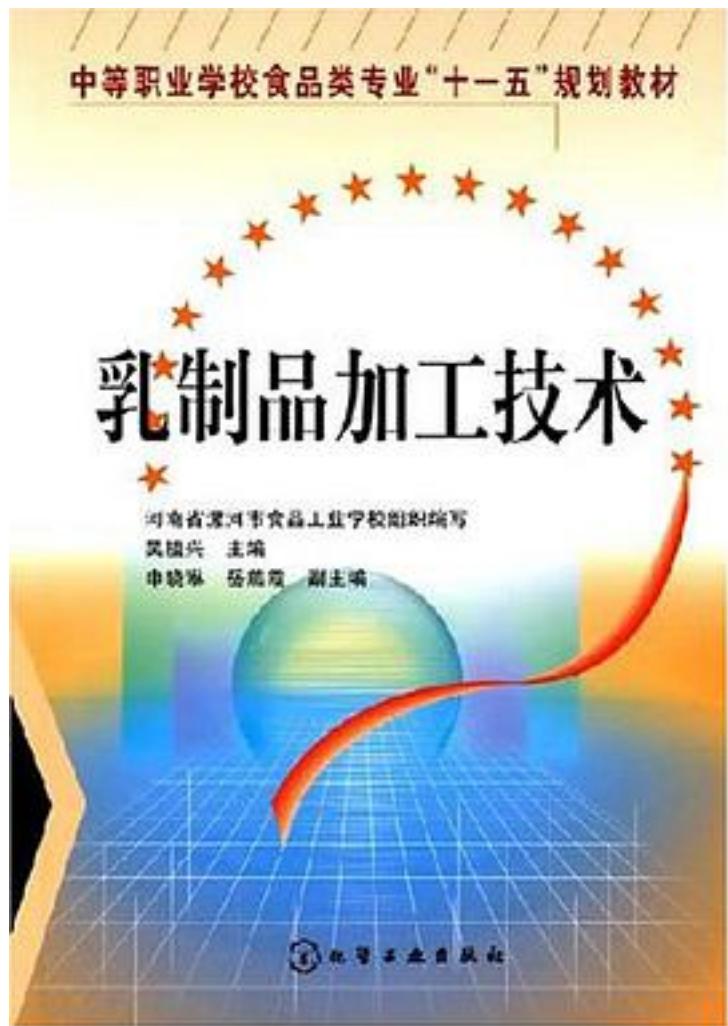


乳制品加工技术



[乳制品加工技术 下载链接1](#)

著者:吴祖兴

出版者:化学工业出版社

出版时间:1970-1

装帧:

isbn:9787122005441

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

本书全面地阐述了乳的基础知识和各种乳制品的加工技术。主要内容包括：乳的基础知识、原料乳的验收及预处理、巴氏杀菌乳与灭菌乳加工技术、酸乳加工技术、含乳饮料加工技术、冰激凌加工技术、乳粉加工技术、奶油加工技术、干酪加工技术、炼乳加工技术、其他乳制品加工技术简介以及相关乳制品最新国家标准等。

本书在编写过程中紧密结合我国乳品工业生产现状，参阅了大量中外文献资料，同时总结多所院校相关专业的教学成果，反映了国内外乳品加工技术的最新进展。本书的编写强调应用性与实践性，注重理论联系实际。适合作为有关中等职业学校和业余职业教育的参考教材，也可供食品生产企业以及相关企业的技术人员阅读和参考。

作者介绍:

目录:

[乳制品加工技术 下载链接1](#)

标签

饮食

吃

评论

[乳制品加工技术 下载链接1](#)

书评

[乳制品加工技术 下载链接1](#)