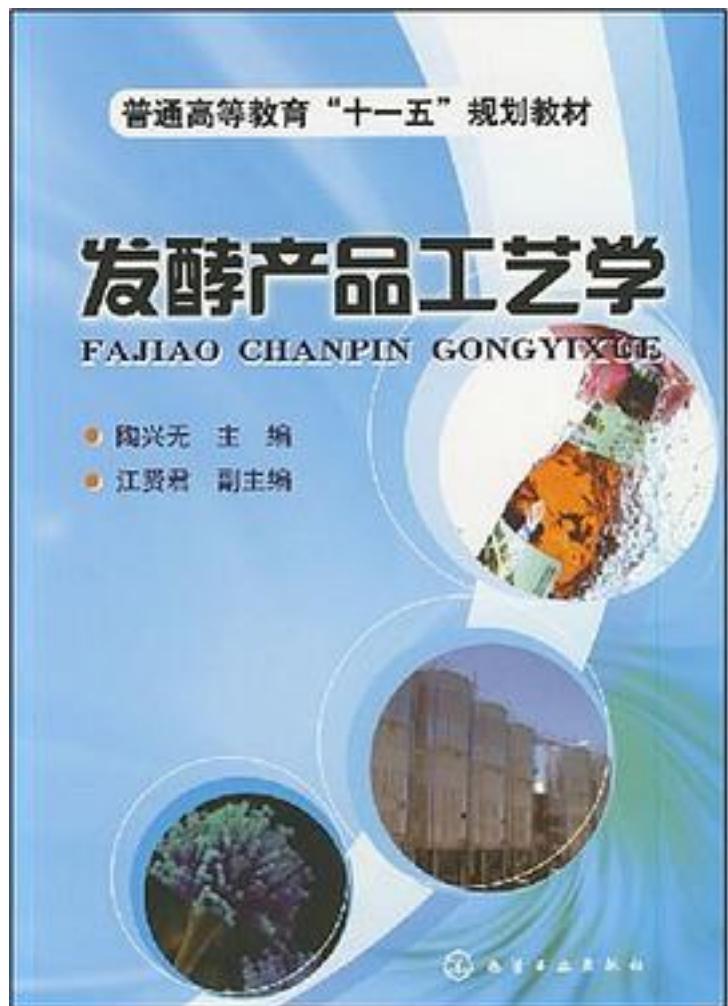


# 发酵产品工艺学



[发酵产品工艺学 下载链接1](#)

著者:陶兴无 编

出版者:

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787122029874

《普通高等教育"十一五"规划教材 · 发酵产品工艺学》选取工业上比较成熟的、工艺上

有代表性的16种产品，按每一章（成节）介绍一种产品进行编排。共分10章：酒（啤酒、葡萄酒、黄酒和白酒）与酒精、柠檬酸、乳酸、酸奶、谷氨酸及味精、酱油、酱品、食醋、酱腌菜、青霉素和头孢菌素，按章（或节）分别论述了每种产品的生产菌种及其发酵机制、生产原辅料及其预处理、发酵过程工艺控制以及产物提取与精制等。使读者在了解各种产品生产工艺的基础上，能举一反三，掌握发酵生产的基本规律。

作者介绍：

目录：

[发酵产品工艺学\\_下载链接1](#)

标签

评论

---

[发酵产品工艺学\\_下载链接1](#)

书评

---

[发酵产品工艺学\\_下载链接1](#)