

发酵工艺



[发酵工艺 下载链接1](#)

著者:孙俊良

出版者:

出版时间:2002-5

装帧:

isbn:9787109120167

孙俊良主编的《发酵工艺（第2版）》着重阐述了现阶段我国发酵行业主流产品的新工艺、新技术，突出实用性及先进性。通过理论教学及实验实训，可使学生比较全面地了解我国发酵食品行业的现状及发展前景，掌握必备的发酵基本技术，为从事发酵产品的生产、科研及教学奠定坚实的基础。

本教材共分为10章，包括啤酒生产工艺，葡萄酒生产工艺，黄酒生产工艺，酒精生产工艺，白酒生产工艺，氨基酸，生物制药，酶制剂，酱油、食醋生产工艺和发酵副产物综合利用，并附有实验实训。

《发酵工艺（第2版）》是高职高专食品科学与工程专业和生物技术专业的专业课教材，也可供从事食品发酵生产的技术人员、管理人员作为参考书。

作者介绍:

目录:

[发酵工艺_下载链接1](#)

标签

评论

[发酵工艺_下载链接1](#)

书评

[发酵工艺_下载链接1](#)