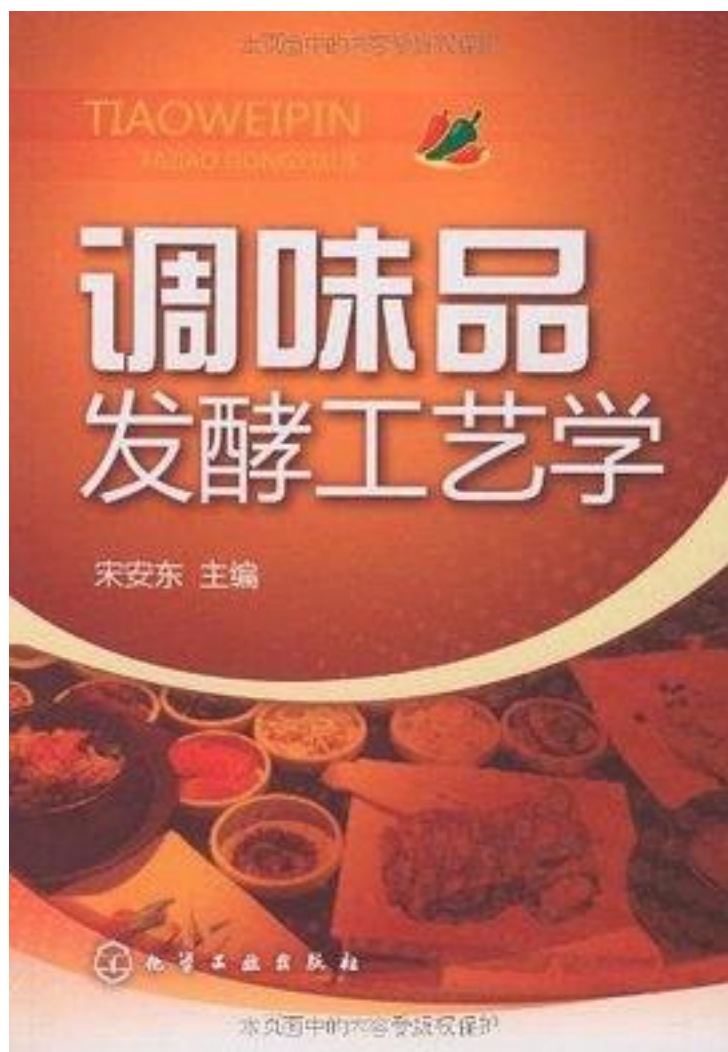


调味品发酵工艺学



[调味品发酵工艺学_下载链接1](#)

著者:宋安东

出版者:化学工业

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787122049506

《调味品发酵工艺学》主要介绍味精、5'-肌苷酸、5'-鸟苷酸、酱油、食醋、酱类、豆腐乳、豆豉以及酱腌菜等主要发酵调味品生产的微生物学、生物化学、代谢调控、生产原理、生产设备、生产工艺、过程控制以及质量标准等。《调味品发酵工艺学》在着重实用性的基础上，注意收集当前国内外发酵调味品生产的最新研究研究成果、研究进展和质量标准，可供从事发酵调味品生产、应用和研究的有关技术和管理人员使用，也可作为从事调味品发酵行业的职工培训教材，或作为高等院校生物、食品、发酵工程等相关专业的教材和参考书。

作者介绍:

目录: 1 味精2 5’ 肌苷酸和5’ 鸟苷酸3 酱油4 食醋5 酱类、豆腐乳、豆豉6 酱腌菜7 HACCP体系及其HACCP体系在调味品酿造中的应用参考文献
· · · · · (收起)

[调味品发酵工艺学_下载链接1](#)

标签

评论

[调味品发酵工艺学_下载链接1](#)

书评

[调味品发酵工艺学_下载链接1](#)