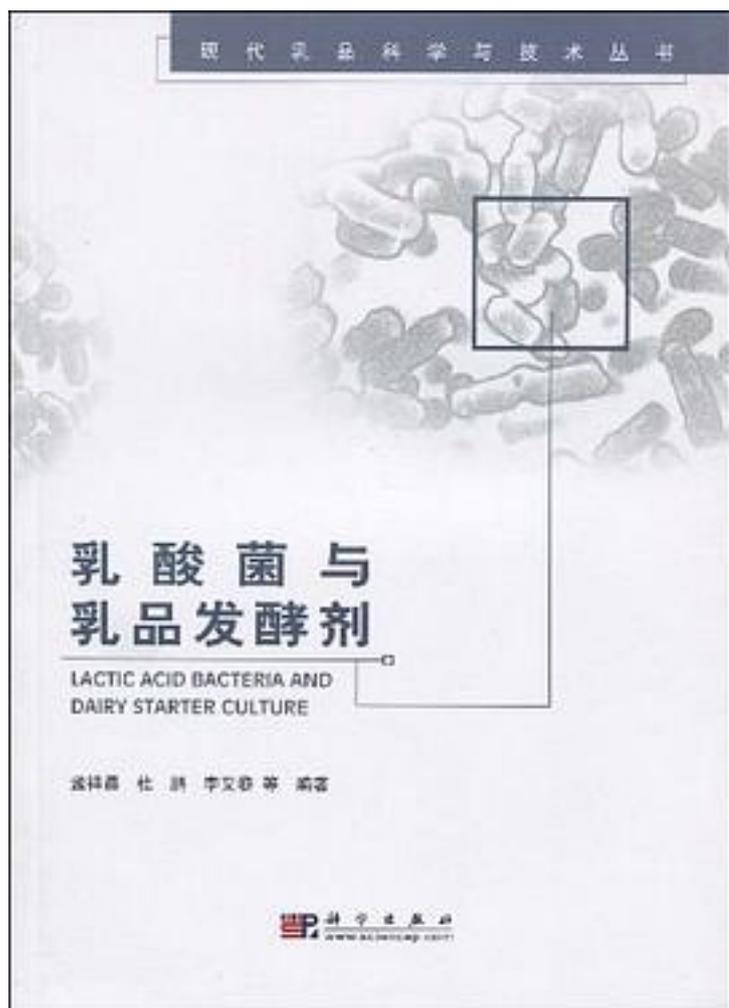


乳酸菌与乳品发酵剂



[乳酸菌与乳品发酵剂_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787030251923

《乳酸菌与乳品发酵剂》首先围绕乳酸菌的遗传、代谢和应用等方面分别阐述了组成乳

酸菌的主要菌属，乳酸菌的代谢、遗传、噬菌体，以及乳酸菌的有益作用，还总结了乳酸菌的安全性以及相关的法规规定。其次，阐述了乳品发酵剂的历史、分类和生产，着重介绍了发酵剂在酸奶生产和干酪成熟中的作用，以及乳酸菌在非乳食品中的应用。最后，作者根据国内外的研发状况，论述了乳酸菌的基础研究趋势和应用前景。

乳酸菌是广泛应用于食品、医药和饲料等行业的一类重要工业微生物，它可以作为细胞工厂生产某些有价值的产物或产品，亦是开发生物质能源的重要菌种。乳品发酵剂是乳酸菌在乳制品中成功应用的一个实例，是生产优良发酵乳制品的关键。

《乳酸菌与乳品发酵剂》可供从事乳品科学、微生物等领域研究的科研技术人员参考，也可作为相关学科的研究生教材。

作者介绍:

目录:

[乳酸菌与乳品发酵剂_下载链接1](#)

标签

微生物

工具书

评论

[乳酸菌与乳品发酵剂_下载链接1](#)

书评

[乳酸菌与乳品发酵剂_下载链接1](#)