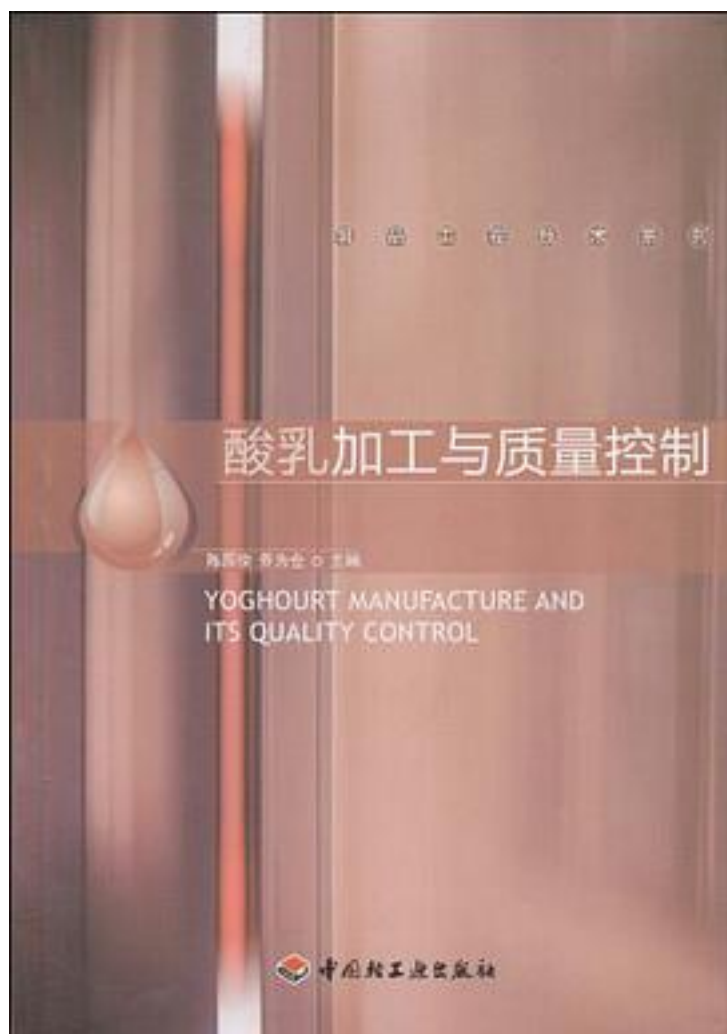


# 酸乳加工与质量控制—乳品工程技术系列



[酸乳加工与质量控制—乳品工程技术系列\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787501973880

《酸乳加工与质量控制》系统全面地阐述了酸乳的生产和质量控制技术。内容包括酸乳

加工中常用的原辅料、加工设备、酸乳的加工工艺、酸乳发酵剂、酸乳发酵过程中的生物化学变化和酸乳质量的控制，同时简单介绍了其他发酵乳制品。

《酸乳加工与质量控制》适于乳品加工厂技术人员阅读，也可以作为大专院校食品加工专业师生的参考书籍。

酸乳是一种经细菌发酵产酸而成的酸凝固产品，是一种具有一定健康功效而又美味的发酵乳制品。在所有的发酵乳制品中，酸乳是人们最了解的，也是最受欢迎的。

作者介绍:

目录:

[酸乳加工与质量控制—乳品工程技术系列\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[酸乳加工与质量控制—乳品工程技术系列\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[酸乳加工与质量控制—乳品工程技术系列\\_下载链接1](#)