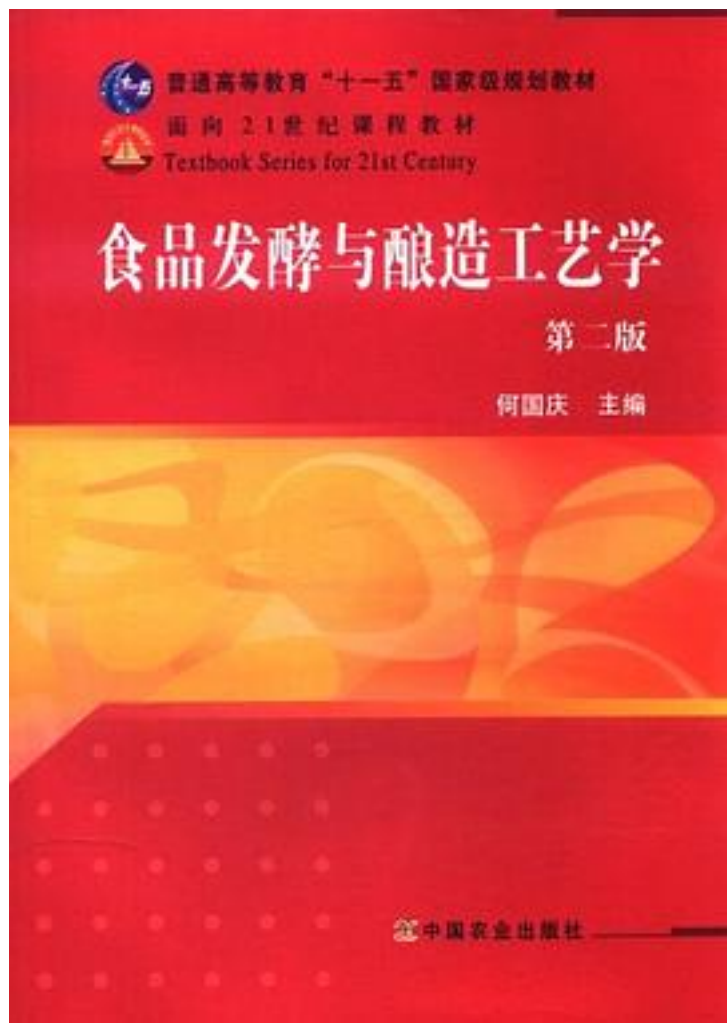


# 食品发酵与酿造工艺学



[食品发酵与酿造工艺学\\_下载链接1](#)

著者:何国庆 编

出版者:

出版时间:2011-8

装帧:

isbn:9787109158610

《食品发酵与酿造工艺学(第2版)》第一版是教育部“面向21世纪高等农林教育教学内

容和课程体系改革计划”项目的成果，出版以来受到广大师生的好评，教育部批准作为普通高等教育“十一五”国家级规划教材进行修订。食品发酵与酿造是指以发酵工程、酶工程及基因工程为支撑，利用微生物细胞的特定性状，通过现代化工程技术，生产食品或保健品的一种技术。它不但是支持现代食品工业的重要技术，同时也是生物技术产业化的重要手段。因此，食品发酵与酿造技术越来越受到人们的重视，成为食品科学与工程相关专业的必修课程，但适用的教材却不多。为此，我们组织浙江大学、中国农业大学、南京农业大学、华南农业大学、青岛农业大学、天津科技大学六所高校长期从事该领域研究和教学的富有经验的教授，对《食品发酵与酿造工艺学》（第一版）进行了修订。

作者介绍:

目录:

[食品发酵与酿造工艺学\\_下载链接1](#)

标签

食品发酵

酒

评论

-----  
[食品发酵与酿造工艺学\\_下载链接1](#)

书评

-----

