

<<食品发酵与酿造工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品发酵与酿造工艺学>>

13位ISBN编号：9787109069848

10位ISBN编号：7109069842

出版时间：2001-12

出版时间：中国农业出版社

作者：何国庆 编

页数：388

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品发酵与酿造工艺学>>

内容概要

《面向21世纪课程教材：食品发酵与酿造工艺学（食品科学与工程专业用）》的主要内容有：菌种选育、保藏与复壮；微生物的代谢调控理论及其在食品发酵与酿造中的应用；发酵与酿造工程学基础；酒精发酵与酿酒；氨基酸与核酸发酵；有机酸发酵；发酵豆制品；微生物性功能食品与食品添加剂；食品工业废弃物的生物学处理。

<<食品发酵与酿造工艺学>>

书籍目录

前言第一章 绪论一、食品发酵与酿造的历史二、食品发酵与酿造的特点以及与现代生物技术的关系
三、食品发酵与酿造的研究对象四、食品发酵与酿造的发展趋势第二章 菌种选育、保藏与复壮第一节
菌种选育一、微生物菌种选育的理论基础二、自然选育三、诱变育种四、微生物的杂交育种五、原生
质体融合六、基因工程技术第二节 菌种保藏与复壮一、菌种保藏二、菌种的提纯与复壮第三节 国内
外主要的菌种保藏机构第三章 微生物的代谢调控理论及其在食品发酵与酿造中的应用第一节 微生物
的代谢与调节的生化基础一、初级代谢和次级代谢.....第四章 发酵与酿造工程学基础及主要设备第五
章 酒精发酵与酿酒第六章 氨基酸与核酸发酵第七章 有机酸发酵第八章 酶制剂生产第九章 发酵豆制品
第十章 微生物性功能食品与食品添加剂第十一章 食品工业废弃物的生物学处理参考文献

<<食品发酵与酿造工艺学>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>