

<<液态乳制品科学与技术>>

图书基本信息

书名：<<液态乳制品科学与技术>>

13位ISBN编号：9787501925773

10位ISBN编号：7501925771

出版时间：1999-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谢继志等编

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>

## <<液态乳制品科学与技术>>

### 内容概要

本书介绍了如何实施良好生产规范（GMP），如何建立质量保证系统以及如何进行良好的就地清洗（CIP），这样全书的内容更加完善。

希望通过本书的出版给我国乳品业注入新鲜的血液。

本书为乳品企业从事生产、产品开发、研究、品控等的专业技术人员以及有关管理人员，同时对大专院校食品专业的师生来说也不失为一本难得的参考书。

## <<液态乳制品科学与技术>>

### 书籍目录

#### 第一篇 基础部分

第一章 牛乳的成分、结构及其营养价值

第二章 牛乳的性质

第三章 牛乳中的微生物

#### 第二篇 巴氏杀菌乳与灭菌乳

第一章 巴氏杀菌乳

第二章 超高温灭菌乳

.....

#### 第三篇 发酵乳与酸乳

第一章 发酵乳与酸乳

第二章 发酵剂制备

第三章 酸乳生产

#### 第四篇 含乳饮料

第一章 中性含乳饮料

第二章 酸性含乳饮料

#### 第五篇 清洗与杀菌

第一章 清洗概述

第二章

<<液态乳制品科学与技术>>

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>