

<<发酵食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501926053

10位ISBN编号：7501926050

出版时间：2001-7-1

出版时间：轻工业出版社

作者：Brian J.B.Wood

译者：徐岩

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>

<<发酵食品微生物学>>

书籍目录

- 1 醋
 - 2 发酵蔬菜微生物学
 - 3 青贮饲料发酵
 - 4 废物发酵生产动物饲料
 - 5 可可豆、咖啡和茶叶
 - 6 微生物增稠剂
 - 7 面包与面包酵母
 - 8 发面团面包等产品
 - 9 酒精饮料的微生物学
 - 10 干酪
 - 11 发酵乳制品
 - 12 东方蛋白质发酵食品：酱油和味噌
 - 13 鱼和鱼产品的发酵
 - 14 发酵香肠
 - 15 富含蛋白质的蔬菜发酵食品
-
- 附录

<<发酵食品微生物学>>

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>