

<<食品发酵工程>>

图书基本信息

书名：<<食品发酵工程>>

13位ISBN编号：9787502585754

10位ISBN编号：7502585753

出版时间：2006-7

出版时间：化学工业出版社

作者：潘力

页数：348

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>

<<食品发酵工程>>

内容概要

《食品发酵工程》主要介绍了基因工程、生物反应器、下游分离纯化工程等发酵工程中的新技术，并详细阐述了发酵工程在保健食品、食品添加剂、传统酿造食品、发酵饮料、废水处理等食品工业中的应用。

《食品发酵工程》内容深入浅出，举例得当，具有较高的参考价值。

《食品发酵工程》可供食品企业和科研单位初、中级技术人员使用，亦可作为相关专业在校学生参考用书。

<<食品发酵工程>>

书籍目录

第一章 总论第一节 现代发酵工程及其发展第二节 基因工程改良食品微生物菌种第三节 微生物生长动力学第四节 发酵过程的优化第五节 生物反应器第六节 发酵产品的下游工程第二章 发酵法生产保健食品第一节 不饱和脂肪酸的发酵生产第二节 抗菌活性肽的发酵生产第三节 寡聚糖的发酵生产第四节 多糖类的发酵生产第五节 微生态制剂的发酵生产第六节 其它保健食品的发酵生产第三章 发酵法生产食品添加剂第一节 食用香精香料第二节 食用色素第三节 新糖源第四节 酶制剂第五节 鲜味剂第六节 营养强化剂第七节 酸味剂第八节 食品胶第四章 酿造食品第一节 概述第二节 白酒第三节 酱油第四节 食醋第五节 酸奶和豆乳发酵第五章 发酵饮料第一节 啤酒酿造第二节 乳酸饮料第三节 果汁果酒饮料第四节 蔬菜汁饮料第五节 食用菌饮料第六章 发酵法治理食品厂废水第一节 废水生物处理的基本原理第二节 食品工业废水的概念和一般处理步骤第三节 食品工业废水的生物处理法第四节 新生物技术在废水生物处理中的应用研究参考文献

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>