

<<发酵食品学>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品学>>

13位ISBN编号：9787564504526

10位ISBN编号：7564504528

出版时间：2011-8

出版时间：郑州大学出版社

作者：汪东风

页数：337

字数：514000

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>

## <<发酵食品学>>

### 内容概要

本教材共分十章，主要介绍了谷物发酵食品、发酵果蔬制品、发酵豆制品、发酵乳制品、发酵肉制品、发酵水产品、微生物源功能性成分及食品添加剂等内容。系统地描述发酵食品的酿造原理及工艺过程，分析了生产中常见的质量问题的成因并提出防控措施。此外，还介绍了发酵食品的安全性。即可作为食品科学与工程、生物工程以及农副产品加工等专业的《发酵食品学》课程教材，也可作为从事食品工业、发酵工业、生物技术产业以及生物制药等专业人员的参考书。

## <<发酵食品学>>

### 书籍目录

#### 第1章 绪论

- 1.1 食品发酵学概述
- 1.2 食品发酵的历史与现状
- 1.3 食品发酵的发展趋势

#### 第2章 谷物发酵制品——酿酒

- 2.1 白酒
- 2.2 国外的蒸馏酒
- 2.3 黄酒
- 2.4 啤酒

#### 第3章 谷物发酵制品——食醋

- 3.1 食醋分类
- 3.2 食醋酿造原料
- 3.3 食醋酿造的主要微生物及糖化发酵剂
- 3.4 食醋酿造原理
- 3.5 食醋酿造工艺
- 3.6 食醋质量标准

#### 第4章 发酵果蔬制品

- 4.1 葡萄酒
- 4.2 白兰地
- 4.3 果醋
- 4.4 发酵蔬菜

#### 第5章 发酵豆制品

- 5.1 酱油
- 5.2 酱
- 5.3 腐乳
- 5.4 豆豉
- 5.5 纳豆
- 5.6 丹贝

#### 第6章 发酵乳制品

.....

#### 第7章 发酵肉制品

#### 第8章 发酵水产品

#### 第9章 微生物源的功能性食品及食品添加剂

#### 第10章 发酵食品的安全问题

#### 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>