

<<食品增味剂>>

图书基本信息

书名：<<食品增味剂>>

13位ISBN编号：9787501929115

10位ISBN编号：7501929114

出版时间：2000-9-1

出版时间：中国轻工

作者：郭勇,郑穗平

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>

<<食品增味剂>>

内容概要

食品增味剂，ISBN：9787501929115，作者：郭勇，郑穗平 编著

## <<食品增味剂>>

### 书籍目录

#### 第一章 食品增味剂的发展概况

##### 第一节 食品增味剂的发展历史

##### 第二节 食品增味剂的分类

##### 第三节 食品增味剂生产技术

.....

#### 第二章 氨基酸类增味剂

##### 第一节 谷氨酸和谷氨酸钠的性质

##### 第二节 谷氨酸生产技术

##### 第三节 谷氨酸发酵生产

.....

#### 第三章 核苷酸类增味剂

##### 第一节 概述

##### 第二节 呈味核苷酸的生物合成

##### 第三节 呈味核苷酸的生产

.....

#### 第四章 其他类型的增味剂

##### 第一节 国内外调味品工业发展概况

##### 第二节 复合增味剂的种类和特点

##### 第三节 动、植物蛋白质水解物 ( HAP和HVP )

.....

#### 主要参考文献

<<食品增味剂>>

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>