第一图书网, tushu007.com

<<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

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，分析了生产巾常见的质量问题的成因井提出防控措施。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出。

第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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