

<<液态乳制品科学与技术>>

图书基本信息

书名：<<液态乳制品科学与技术>>

13位ISBN编号：9787501925773

10位ISBN编号：7501925771

出版时间：1999-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谢继志等编

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>

<<液态乳制品科学与技术>>

内容概要

本书介绍了如何实施良好生产规范（GMP），如何建立质量保证系统以及如何进行良好的就地清洗（CIP），这样全书的内容更加完善。

希望通过本书的出版给我国乳品业注入新鲜的血液。

本书为乳品企业从事生产、产品开发、研究、品控等的专业技术人员以及有关管理人员，同时对大专院校食品专业的师生来说也不失为一本难得的参考书。

<<液态乳制品科学与技术>>

书籍目录

第一篇 基础部分

第一章 牛乳的成分、结构及其营养价值

第二章 牛乳的性质

第三章 牛乳中的微生物

第二篇 巴氏杀菌乳与灭菌乳

第一章 巴氏杀菌乳

第二章 超高温灭菌乳

.....

第三篇 发酵乳与酸乳

第一章 发酵乳与酸乳

第二章 发酵剂制备

第三章 酸乳生产

第四篇 含乳饮料

第一章 中性含乳饮料

第二章 酸性含乳饮料

第五篇 清洗与杀菌

第一章 清洗概述

第二章

<<液态乳制品科学与技术>>

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>