

<<新编酶制剂实用技术手册>>

图书基本信息

书名：<<新编酶制剂实用技术手册>>

13位ISBN编号：9787501936519

10位ISBN编号：750193651X

出版时间：2002-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：段钢

页数：446

字数：394000

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>

<<新编酶制剂实用技术手册>>

内容概要

由姜锡瑞和段钢博士合著的技术新书“新编酶制剂实用技术手册”由中国轻工业出版社于2002年4月正式出版，全国发行。

该书是我国酶制剂行业应用技术首本完整技术书籍，系统地介绍酒精、酿造、啤酒、味精、淀粉糖、食品、有机酸、洗涤剂、饲料工业酶制剂应用技术，介绍了国内外应用最新成果，总结了我国近年来发展动态。

酶制剂的应用技术在不断发展，我们只有更多地吸收国外技术和总结国内生产实践经验，并将这些经验和成果与本厂实际相结合，才能将酶应用技术不断创新和提高。

希望本书的出版有助于将应用技术推向一个崭新的高度，有助于新产品的开发和生产水平的提高，有助于发展中的食品发酵行业的进步。

<<新编酶制剂实用技术手册>>

书籍目录

第一章 酶制剂基础知识 第一节 酶制剂概念 第二节 酶制剂的特性 第三节 影响酶反应的因素 第四节 酶制剂常用品种及其性能第二章 酶制剂在淀粉糖工业中的应用技术 第一节 淀粉糖概述 第二节 酶法液化与糖化 第三节 酶制剂在葡萄糖生产中的应用技术 第四节 酶制剂在味精生产中的应用技术 第五节 麦芽糖的生产和应用 第六节 果葡糖浆的生产和应用 第七节 酶制剂在低聚糖生产中的应用技术 第八节 酶制剂在麦芽糊精生产中的应用技术第三章 酶制剂在酿造工业中的应用技术 第一节 啤酒 第二节 酒精 第三节 白酒和黄酒 第四节 食醋和酱油第四章 酶制剂在食品工业中的应用技术 第一节 烘焙工业 第二节 果蔬加工 第三节 奶制品工业 第四节 蛋白质工业 第五节 肉类加工 第六节 新型营养食品第五章 酶制剂在饲料工业中的应用技术 第一节 概述 第二节 饲料用酶制剂的要求、种类和使用方法 第三节 酶制剂在畜禽饲料中的应用效果 第四节 展望第六章 酶制剂在洗涤工业中的应用技术 第一节 概述 第二节 洗涤剂酶的类型和特性 第三节 含酶洗涤剂的生产第七章 酶制剂在纺织、皮革、造纸工业中的应用技术.....第八章 酶制剂在有机酸工业中的应用技术附录 酶制剂标准及酶活力的测定方法主要参考文献

<<新编酶制剂实用技术手册>>

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>