

<<食品生物工艺技术与应用>>

图书基本信息

书名：<<食品生物工艺技术与应用>>

13位ISBN编号：9787549909865

10位ISBN编号：7549909865

出版时间：2012-9

出版时间：江苏教育出版社

作者：汪志君 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>

<<食品生物工艺技术与应用>>

内容概要

《食品生物工艺技术与应用:食品工艺分册》讲述食品微生物学、食品生物化学的基本知识。

使其掌握食品加工用原辅料的质量要求、验收方法。

熟练掌握食品加工过程中每一工序的目的、工艺条件、所用设备、操作规程及品质控制。

运用食品工程技术和生物工程技术制作常见的功能性食品。

掌握微生物发酵工程的基础理论。

熟练发酵技术在食品工业中的运用。

<<食品生物工艺技术与应用>>

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>