## 酒精发酵工艺学



作者: 姚汝华, 赵继伦编著

出版社:广州:华南工学院出版社

出版日期: 1999.02

总页数: 275

介绍:有书目(275页)。:本书对酒精生产理论和技术进行了较详细的论述。书中保留了传统生产工艺的系统性,并增加了一些新的工艺技术。主要内容包括:酒精生产常用菌种,菌种保藏与复壮,生产原料的分类及其处理,淀粉原料双酶法低温蒸煮及糖化,纤维素、半纤维素等原料发酵生产酒精,活性干酵母(AADY)在酒精发酵中的应用,固定化细胞进行酒精发酵,酒精发酵及蒸馏的基本原理,副产物的综合利用等。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/10474821.html) 查找全本阅读方式

酒精发酵工艺学 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/10474821.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/10474821.html

书名:酒精发酵工艺学