

# 面食品改良剂及应用技术



作者：王显伦，任顺成主编

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2006.09

总页数：271

介绍：本书内容为面粉品质及面团形成原理，乳化剂，酶制剂在面食品改良中的应用，氧化剂和还原剂，食品增稠剂在面食品改良中的应用，无机盐，膨松剂，复合改良剂。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11729798.html>）查找全本阅读方式

面食品改良剂及应用技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11729798.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11729798.html>

书名：面食品改良剂及应用技术