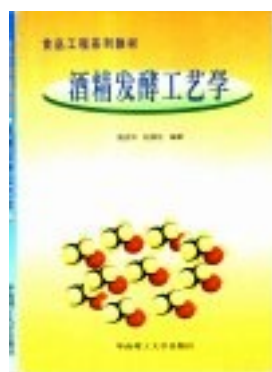


酒精发酵工艺学



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