

酸奶和乳酸菌饮料加工



作者：许本发等编著

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：1994.01

总页数：174

介绍：本书叙述了酸奶和乳酸菌饮料的生产加工技术,包括:酸奶和乳酸菌饮料的营养保健作用、发酵剂、原料乳、稳定剂、乳发酵过程中的变化,原料乳和成品的几相检测等8章。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137771.html>）查找全本阅读方式

酸奶和乳酸菌饮料加工 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137771.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137771.html>

书名：酸奶和乳酸菌饮料加工