

乳酸菌发酵蔬菜亚硝酸盐降解及提高其品质的研究



作者：张庆芳，迟乃玉著

出版社：沈阳：辽宁科学技术出版社

出版日期：2010.04

总页数：128

介绍：本书研究了蔬菜腌渍过程中乳酸菌发酵规律和其降解亚硝酸机制及影响因素；探寻了细菌、乳酸球菌、乳酸杆菌在蔬菜自然发酵过程中生长、衰亡与环境pH变化的规律；分析了蔬菜腌渍发酵乳酸菌降解亚硝酸盐的机制。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12623052.html>）查找全本阅读方式

乳酸菌发酵蔬菜亚硝酸盐降解及提高其品质的研究 评论地址：

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12623052.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12623052.html>

书名：乳酸菌发酵蔬菜亚硝酸盐降解及提高其品质的研究