

大豆深加工技术



作者：李荣和，姜浩奎主编

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2010.09

总页数：414

介绍：本书主要内容包括大豆加工生物学特性，大豆油脂加工技术，大豆蛋白加工技术，豆奶与豆奶粉加工技术，传统大豆制品现代加工技术(含豆腐、腐竹、豆芽、大豆素食品、豆豉、腐乳、豆酱、酱油、豆腐渣的加工技术)，大豆功能因子加工技术，大豆加工制品主要成分的测定方法(国家标准)。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/12666083.html>) 查找全本阅读方式

大豆深加工技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12666083.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12666083.html>

书名：大豆深加工技术