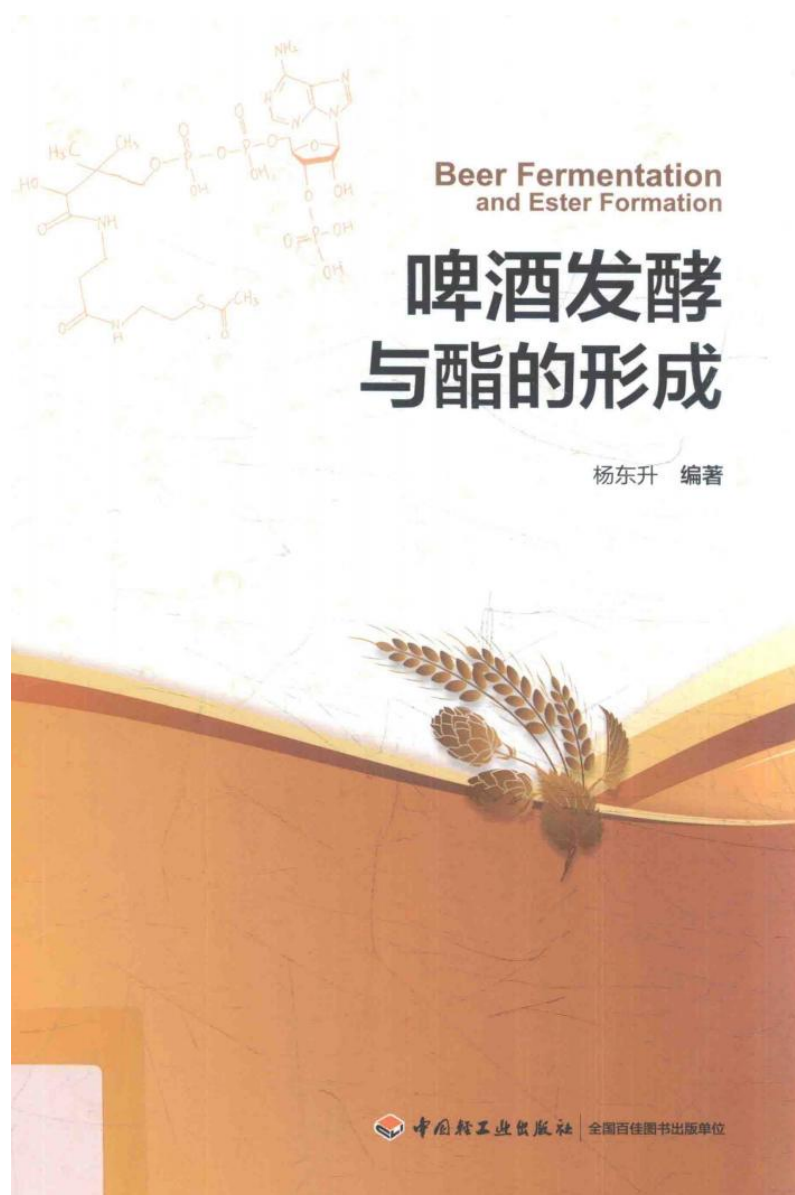


啤酒发酵与酯的形成



作者：杨东升，宗绪岩著

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2017.12

总页数：245

介绍：本书主要的研究内容涉及以酵母代谢为中心的啤酒发酵操作如麦汁生产、发酵、后熟的环节；涉及参数如浸出物浓度、氨基氮、微量元素、氧和rH值（氧化还原势）、酯类、高级醇、双乙酰等；参与细胞基本生化活动重要的辅因子乙酰辅酶A在酯生成过程以底物形式介入的生理作用；醇乙酰基转移酶（AATase）的乙酸酯合成中关键因子作用及中链脂肪酸乙酯的合成过程；乙酸酯合成及中链脂肪酸乙酯的合成的基因调控及酯生成对酵母本身的生理作用；新型啤酒酿造如高浓发酵和大型发酵罐技术应用对酯生成的影响及工业调控；现代啤酒发酵新工艺和大型酿造设备介绍。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14387753.html>）查找全本阅读方式

啤酒发酵与酯的形成 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14387753.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14387753.html>

书名：啤酒发酵与酯的形成