

《发酵工业辞典》

图书基本信息

书名：《发酵工业辞典》

13位ISBN编号：9787501901517

10位ISBN编号：7501901511

出版时间：1991

出版社：轻工业出版社

作者：陈騫声

页数：672

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《发酵工业辞典》

内容概要

《发酵工业辞典》是一部较大部头的有关发酵工业综合性工具书，共收词目4000条，所收集的词目除作为发酵工业基础学科——微生物学和生物化学外，包括白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒、果酒及其他蒸馏酒，究竟，单细胞蛋白，酱油、醋及其他发酵食品，谷氨酸和其它氨基酸，核苷酸及其相关物质，柠檬酸和其他有机酸，酶制剂，各种淀粉糖，抗生素，甾体激素生物转化等，还涉及分析检测、发酵设备、防腐防霉以及废水处理等。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com