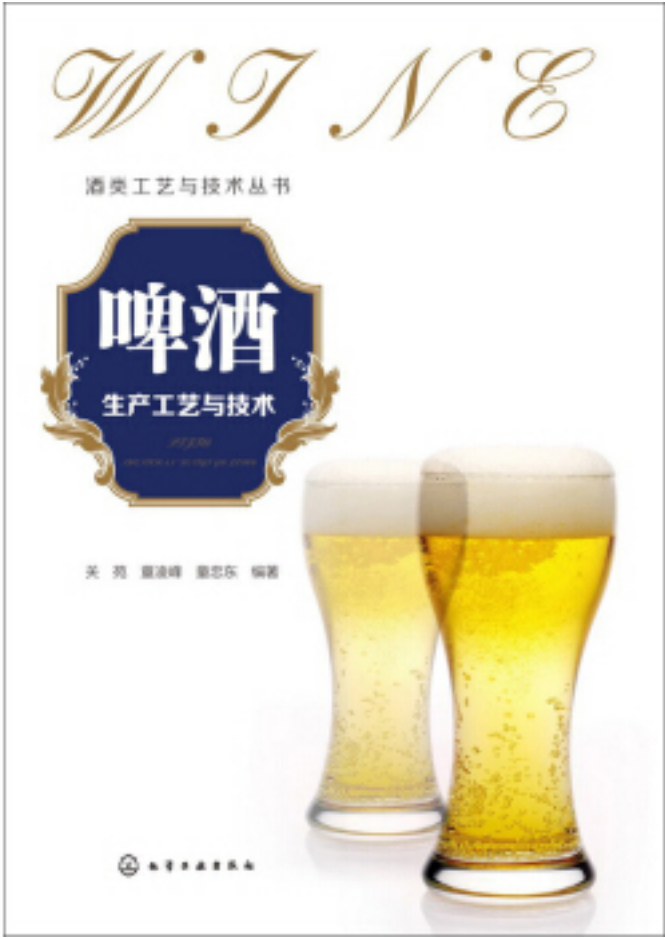


啤酒生产工艺与技术



[啤酒生产工艺与技术_下载链接1](#)

著者:关苑，童凌峰，童忠东 著

[啤酒生产工艺与技术_下载链接1](#)

标签

评论

京东的没问题，每一次都很满意。五星，

专业性太强，身为初学者只有当爱好看

非常满意，快递速度快，态度好，书的包装完好无损

这本看完弄完的话，应该走进门道了

还可以吧，还没怎么看呢

京东的东西一如既往的好，书是正版赞

书刚收到，还没仔细看，应该是正品

活动给力，不错

详细 值得看看 啤酒技术

工具书，内容有点用，不错。

知识挺全的，，，，，，，

很好，很全面

理污染、增加效益”的原则，确保粮食安全的基础上；根据水果特性，生产半甜型、甜型等不同类型的果酒创新产品。编写《酒类工艺与技术》丛书的宗旨，希望对我国酿酒行业进一步发展与科技进步起到积极的推动作用。

节能、可再生能源和碳利用技术已成为当今世界应对环境和气候变化挑战的重要手段，伴随着新技术在工业化生产中的应用，传统经济模式将逐步被低碳经济模式所替代。为加快中国酿酒行业产业链低碳化进程，加速中国酿酒行业在节能减排新技术领域的发展是当今科学与工程研究领域的重要前沿。

生态酿酒是个系统工程，也是一个重要的责任工程，每个酿酒企业乃至整个酿酒行业理应重视。诚然，做好生态酿酒需要大量的人力、物力、财力投入，更需要先进的技术支撑、配套设备的跟进，甚至是社会相关方方面面的系统配合和支持。丛书共分六册，包括《白酒生产工艺与技术》、《啤酒生产工艺与技术》、《红酒生产工艺与技术》、《黄酒生产工艺与技术》、《果酒生产工艺与技术》、《药酒生产工艺与技术》。

为了有效地推动酒类生产与加工和技术研究领域的发展步伐，从而促进我国酿酒行业经济发展，从前瞻性、战略性和基础性来考虑，目前应更加重视酿酒行业的应用技术与产业化前景的研究。因此，本丛书的特点是以技术性为主，兼具科普性和实用性，同时体现前瞻性。为了帮助广大读者比较全面地了解该领域的理论发展与技术进步，我们在参阅大量文献资料的基础上进行了编写。相信本丛书的出版对于广大从事酒类生产与加工和开发研究的科技人员会有所帮助。

[啤酒生产工艺与技术_下载链接1](#)

书评

[啤酒生产工艺与技术_下载链接1](#)