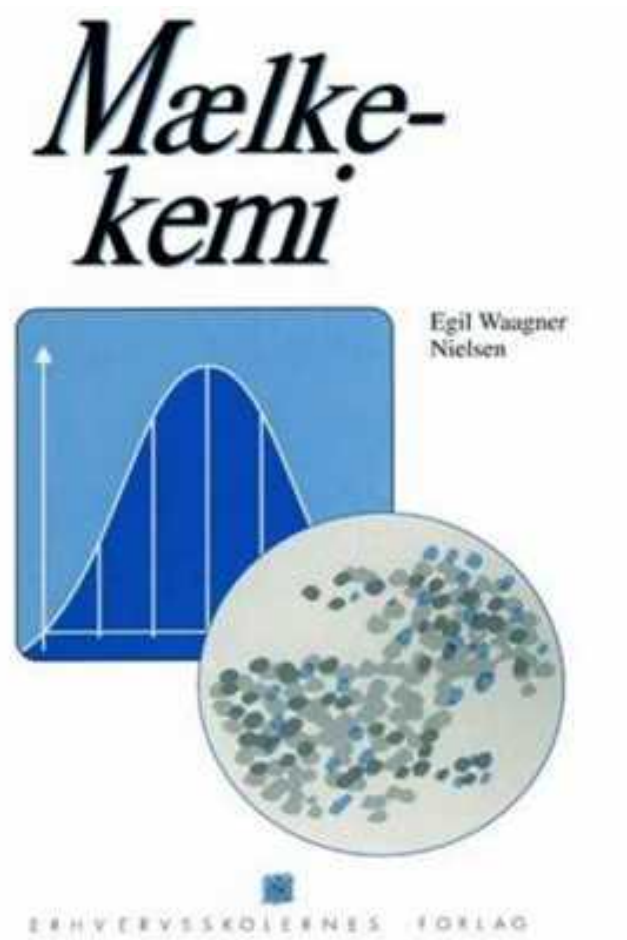


Mælkekemi PDF

E. Waagner Nielsen



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



DOWNLOAD PDF

Forfatter: E. Waagner Nielsen

ISBN-10: 9788778812803

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 3055 KB

BESKRIVELSE

Mælkekemi er skrevet med henblik på uddannelse af mejeriteknikere og procesteknologer, men kan også anvendes som orienterings- og opslagsværk af andre, der beskæftiger sig med mælk og mejeriprodukter. Bogen giver et omfattende indblik i mælkens fysik og kemi samt de mange forarbejdningsprocesser, analysemetoder og beregninger, der kan tages i brug i forbindelse med behandling af mælk og mælkeprodukter. Mælkekemi udkom første gang i 1962 og er siden revideret flere gange. Denne revision fører bogen helt up to date inden for moderne mælkekemi.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Mælkekemi, råvarekvalitet, produktteknologi og produktion, mejeriprocessanlæg, miljø- og bygningsteknik, projektstyring, kvalitets- og miljøstyring, ...

6 MEJERISTEN NR 2 72015 niveau i f.eks. mælkekemi, mikrobiologi og statistik. Globalisering eksport, øget samarbejde med kollegaer i andre lande, bliver i højere

Mælkekemi, syrevækkere, fermentering, kritiske kontrolpunkter, emulsioner, sensorik, fedtbestemmelse, vandindhold, saltbestemmelse, ...

MÆLKEKEMI

[Læs mere ...](#)