

<<乳品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<乳品生产技术>>

13位ISBN编号：9787030137951

10位ISBN编号：7030137957

出版时间：2004-8

出版时间：科学出版社发行部

作者：武建新 编

页数：267

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：<http://www.tushu007.com>

## 前言

为了落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中提出的“积极推进课程和教材改革，开发和编写反映新知识、新技术、新工艺、新方法，具有职业教育特色的课程和教材”的要求，实施《2003~2007年教育振兴行动计划》，深化高等职业教育教学改革，坚持以就业为导向，以能力为本位，面向市场、面向社会，为经济结构调整和科技进步服务，为就业和再就业服务，为农业服务，推动职业教育与培训全面发展，大力提高教学质量。

高职高专食品类专业教材编写委员会决定，编写高职高专食品类专业系列教材，以适应我国食品类专业高等职业技术教育发展的需要。

本书主编武建新，副主编侯建平、雒亚洲、张邦建、罗红霞，编写人员有周春田、杨军飞、高宇萍、姜国龙、赵鑫、徐莹、赵洪双、鲁永强、王文磊、乌雪岩、刘利清、康永平、刘瑞敏、孙来华、王锡香、黄慧芙、寇德运。

全书插图由康永平制作。

本书在编写过程中，得到了全国高职高专食品类专业教材编写委员会、全国轻工职业教育食品专业教学指导委员会、中国高等职业技术教育研究会的悉心指导及科学出版社的大力支持和包头轻工职业技术学院、北京农业职业学院、郑州轻工职业学院的大力支持和热情帮助，谨在此表示衷心感谢。

本书的编写得到了内蒙古蒙牛乳业（集团）公司、内蒙古伊利集团公司、瑞典TetraPak（利乐）公司的支持与帮助，在此表示感谢。

由于编者水平有限，书中的错误和不足之处敬请读者批评指正。

## <<乳品生产技术>>

### 内容概要

《乳品生产技术》面向乳品企业的第一线生产操作、技术管理、质量检验、品质控制，突出综合职业能力和实践能力的培养，充分突出实用性，能适应现代化乳品企业技能培训的教学要求，同时还反映出在乳品生产中所推广、应用的新知识、新技术、新工艺、新方法、新标准和新动态，其主要内容包括原料乳的成分及性质，液体乳生产技术，发酵乳生产技术，乳粉生产技术，冰淇淋生产技术等其他乳制品的生产技术。

适用层次：高职高专、职业培训、乳品企业技术管理人员。

适用专业：乳品加工技术、食品营养与检测、食品储运与营销、食品机械与管理、食品生物技术等。

## <<乳品生产技术>>

### 书籍目录

第1章 牛乳的成分及性质1.1 牛乳的化学成分1.2 牛乳的物理性质1.3 牛乳中的微生物1.4 异常乳第2章 液态乳生产技术2.1 巴氏杀菌乳生产技术2.2 超高温灭菌乳2.3 超高温灭菌含乳饮料第3章 发酵乳生产技术3.1 酸乳的定义和分类3.2 发酵乳的营养价值3.3 发酵剂制备3.4 酸牛乳的生产3.5 其他发酵乳第4章 炼乳生产技术4.1 甜炼乳生产工艺4.2 淡炼乳生产工艺第5章 乳粉生产技术5.1 乳粉的理化及其功能特性5.2 全脂乳粉的生产技术5.3 脱脂乳粉的生产技术5.4 配方乳粉的生产技术5.5 速溶乳粉5.6 乳粉的质量控制第6章 奶油生产技术6.1 奶油的种类6.2 奶油的质量标准6.3 奶油的生产工艺第7章 其他乳制品的生产技术7.1 牛初乳加工技术7.2 乳活性肽及CPP7.3 干酪素7.4 乳糖第8章 冷冻饮品生产技术8.1 冰淇淋生产技术8.2 雪糕生产技术8.3 冰霜生产技术8.4 棒冰生产技术8.5 冷冻饮品的品质控制第9章 干酪生产技术9.1 干酪的定义及分类9.2 干酪发酵剂9.3 凝乳酶9.4 干酪的一般加工工艺9.5 干酪的质量标准及质量控制9.6 典型干酪的生产工艺参考文献

## &lt;&lt;乳品生产技术&gt;&gt;

## 章节摘录

1.1 牛乳的化学成分乳中主要成分是：水、乳脂肪、蛋白质、乳糖和矿物质。

乳还含有其他微量成分，例如：酶类、维生素、磷脂、色素及气体。

乳中除去水和气体之外的物质称为干物质（DS）或乳的总固形物含量。

乳中包括87%的水和12%干物质，这些干物质或悬浮或溶解于水中，取决于这些物质在水相中的不同分散系统。

在水分中溶解着各种可溶性盐类、乳糖物形成真溶液（以分子或离子形式溶解于水中），同时在水中还分别分散着两个胶体系统。

其一是脂肪球，每个脂肪球都由极薄的脂肪球膜包围着，形成了乳状液（一种液体以液滴形式悬浮于另一种液体中），此系统对于机械搅拌作用很敏感（例如利用搅拌制造奶油的生产过程）；另一个是酪蛋白胶束，是由蛋白质分子和不溶性盐（主要是磷酸钙络合物）构成，这个系统对于酶的作用很敏感（例如利用凝乳酶制造干酪的生产过程）。

两种胶体系统在正常情况下是稳定的，从而使乳能够形成均匀的胶体溶液（胶体溶液：当物质以从真溶液到悬浊液的中间状态存在时称胶体溶液或胶体悬浊液）。

胶体的典型特征为： 粒子直径很小； 带电荷； 与水分子之间具有亲和能力）。

除上述乳的内在性成分之外，乳中还至少含有三种外在性成分，这就是尘埃杂质、细菌和白细胞

。其含量的多少往往根据奶牛场的卫生管理水平而变动很大。

较大的尘埃杂质颗粒可以通过过滤而除去，小的尘埃颗粒及部分细菌和白细胞可以由离心分离而除去，绝大部分细菌或全部细菌只能由加热处理的办法杀死，以达到杀菌和灭菌的目的。

牛乳是多种成分的混合物，有很大的变动性。

其成分不仅受乳牛品种、遗传等因素的影响，而且同一品种的乳牛产的乳也受饲料、饲养条件、季节、泌乳期以及乳牛年龄和健康条件等的影响。

牛乳的成分见表1-1。

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:<http://www.tushu007.com>