

<<发酵食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787030177063

10位ISBN编号：7030177061

出版时间：2009-6

出版时间：科学出版社

作者：王传荣 编

页数：362

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>

<<发酵食品生产技术>>

前言

食品工业是我国国民经济的重要行业，而发酵食品又是食品工业的重要组成部分。随着我国人民生活水平的提高以及科学技术的进步，全国发酵食品数量日益众多，产品品种日益丰富。发酵食品和人们的生活密切相关，具有广阔的发展前景。

本书对酱油、食醋、腐乳、酱类、酸乳、干酪、味精、柠檬酸、复合调味品、啤酒、葡萄酒、黄酒、单细胞蛋白、黄原胶等主要发酵食品的生产技术做了较为详细的阐述；同时简要介绍了HACCP体系。

全书的编写力求理论与生产实际相结合，理论知识以“必需、够用”为度，侧重于实用性、应用性、实践性。

按照职业岗位群的要求，突出对高等技术应用型技能人才的教学和培养；力求做到深入浅出，通俗易懂；并积极反映国内外较为成熟的发酵食品生产新工艺、新技术。

本书由王传荣、张安宁、祝战斌、马长路、吴晓彤、曹梅艳编写。

其中第1、4章由陕西杨凌职业技术学院祝战斌编写，第2、3、12~14章由北京农业职业技术学院马长路编写，第5、11章由江苏食品职业技术学院王传荣编写，第6、8章由内蒙古农业学校曹梅艳编写，第7章由内蒙古农业学校吴晓彤编写，第9、10章由江苏食品职业技术学院张安宁编写。

王传荣担任主编工作，贡汉坤高级工程师担任主审工作。

在本书编写出版过程中，得到中国高等职业技术教育研究会食品生物技术类专业协作委员会以及各有关学校领导的大力关心和支持；同时参考了许多同仁的资料，在此谨表示衷心的感谢！

由于编者的学识和水平有限，书中难免存在不当或错漏之处，敬请读者批评指正。

<<发酵食品生产技术>>

内容概要

《发酵食品生产技术》对酱油、食醋、腐乳、酱类、酸乳、干酪、味精、柠檬酸、复合调味品、啤酒、葡萄酒、黄酒、单细胞蛋白、黄原胶等主要发酵食品的生产技术做了较为详细的阐述；同时简要介绍HACCP体系。

全书的编写力求理论与生产实际相结合，理论知识以“必需、够用”为度，侧重于实用性、应用性、实践性。

按照职业岗位群的要求，突出对高等技术应用型技能人才的教学和培养；并力求做到深入浅出，通俗易懂，并积极反映国内外较为成熟的发酵食品生产新工艺、新技术。

《发酵食品生产技术》主要作为高职高专院校生物技术、食品加工技术专业类的教材，同时可为中职学校、技校等相关专业的师生使用，也可作为企业工程技术人员的技术参考书和企业员工技术培训教材。

<<发酵食品生产技术>>

书籍目录

第1章 酱油生产技术1.1 原料1.2 原料处理1.3 种曲制造1.4 制曲1.5 液化及糖化1.6 发酵1.7 酱油的浸出、加热和配制1.8 防霉1.9 酱油的储存包装1.10 酱油生产新技术1.11 酱油的生产计算1.12 成品酱油的质量标准
第2章 食醋生产技术2.1 食醋发酵的理论基础2.2 原料2.3 糖化发酵剂2.4 我国常用的制醋工艺2.5 我国几种名特醋产品的酿造方法2.6 食醋质量标准第3章 腐乳生产技术3.1 概述3.2 生产腐乳的原辅料3.3 豆腐坯的生产3.4 腐乳发酵3.5 腐乳的质量标准及生产技术指标第4章 酱类生产技术4.1 一般面酱酿造法4.2 大豆酱酿造法4.3 蚕豆酱酿造法4.4 豆瓣辣酱酿造法4.5 酶法面酱生产4.6 豆豉第5章 发酵乳制品生产技术5.1 酸乳生产5.2 干酪制造第6章 味精生产技术6.1 概述6.2 谷氨酸生产菌株6.3 谷氨酸发酵机制6.4 谷氨酸发酵技术6.5 谷氨酸提取方法6.6 谷氨酸制造味精第7章 复合调味品生产技术7.1 复合调味品的概况与定义7.2 复合调味品的原料7.3 味的科学7.4 复合调味品的生产技术第8章 柠檬酸生产技术8.1 柠檬酸发酵原料及其处理8.2 柠檬酸发酵机理8.3 柠檬酸发酵8.4 柠檬酸提取第9章 啤酒生产技术9.1 概述9.2 原辅料和生产用水9.3 麦芽制备9.4 麦芽汁制造9.5 啤酒发酵9.6 成品啤酒9.7 几种啤酒新品种简介第10章 葡萄酒生产技术10.1 概述10.2 葡萄10.3 葡萄酒发酵前的准备工作10.4 葡萄酒的酿造10.5 葡萄酒的储存10.6 成品葡萄酒第11章 黄酒生产技术11.1 概述11.2 原辅料及处理11.3 糖化发酵剂的制备11.4 传统黄酒的酿造11.5 新工艺黄酒的酿造11.6 压滤、澄清、煎酒和包装储存第12章 单细胞蛋白生产技术12.1 单细胞蛋白生产特点12.2 单细胞蛋白的生产第13章 黄原胶生产技术第14章 HACCP体系简介参考文献

<<发酵食品生产技术>>

章节摘录

第2章食醋生产技术 食醋是一种国际性的酸性调味品。

我国酿醋自周朝开始，已有2500年历史。

在长期的食醋生产中，形成了具有独特风味的诸多名醋，如山西陈醋、镇江香醋、北京熏醋、上海米醋、四川麸醋、江浙玫瑰醋、福建红曲醋等。

这些醋风味各异，远销国内外，深受欢迎。

食醋可分为酿造醋、合成醋、再制醋三大类，其中产量最大，与我们关系最为密切的是酿造醋，它是用粮食等为原料，经微生物制曲、糖化、酒精发酵、醋酸发酵等阶段酿制而成。

除主要成分醋酸外，还含有各种氨基酸、有机酸、糖类、维生素、醇和酯等营养成分及风味成分，具有独特的色、香、味、体，是调味佳品，经常食用对健康也有益。

合成醋，是用化学方法合成的醋酸配制而成，缺乏发酵调味品的风味，质量不佳。

再制醋是以酿造醋为基料，经进一步加工制成，如五香醋、蒜醋、姜醋、固体醋等。

2.1 食醋发酵的理论基础 2.1.1 酿造食醋有关的微生物 用于食醋生产的微生物很多，主要有曲霉菌、酵母菌、醋酸菌及乳酸菌等。

1. 曲霉菌 曲霉菌有丰富的淀粉酶、糖化酶、蛋白酶等酶系，因此常用曲霉菌制糖化曲。

糖化曲是水解淀粉质原料的糖化剂，其主要作用是将制醋原料中的淀粉水解为糊精、葡萄糖；蛋白质被水解为肽、氨基酸，有利于下一步酵母菌的酒精发酵以及之后的醋酸发酵。

曲霉菌可分为黑曲霉和黄曲霉两大类群。

黑曲霉的淀粉糖化酶活力强，而其淀粉液化酶和蛋白酶的活力较弱，有较强的单宁酶活力。

黄曲霉群的菌株，其液化酶和蛋白酶活力强，糖化酶活力却较弱，且无单宁酶活力。

所以，黑曲霉更适合于酿醋工业中的制曲，制成的曲其糖化后劲足，虽然液化酶和蛋白酶活力较弱，但已能满足制醋对原料糖化的要求。

<<发酵食品生产技术>>

编辑推荐

《发酵食品生产技术》为教育部职业教育与成人教育司推荐教材·生物技术类专业教材系列之一

<<发酵食品生产技术>>

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>