第一图书网, tushu007.com

<<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：9787030274960

10位ISBN编号：7030274962

出版时间：2010-6

出版时间：王传荣 科学出版社 (2010-06出版)

作者：王传荣

页数：375

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

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。
在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品生物类专业教材系列，以满足各院校食品生物类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。
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、豆豉、酸乳、干酪、味精、柠檬酸、啤酒、葡萄酒、黄酒等主要发酵食品的生产技术做了较为详细地阐述；同时简要介绍了HACCP体系及其应用实例。
全书的编写力求理论与生产实际相结合，专业基础理论知识以“必需、够用”为度，侧重于实用性、应用性、实践性和新颖性。
按照职业岗位（群）的要求，突出对高素质技能型专门人才的教学和培养；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、新标准。
本书由江苏食品职业技术学院王传荣、张安宁，杨凌职业技术学院祝战斌，北京农业职业学院马长路，内蒙古大学生命科学学院吴晓彤、曹梅艳，广东科贸职业学院何敏、谢婧，山西综合职业技术学院任石苟，湖北轻工职业技术学院刘建峰等共同编写。
王传荣任主编，马长路、何敏任副主编。
全书由贡汉坤教授主审。
本书经教育部高职高专食品类专业教学指导委员会组织审定。
在编写过程中，得到教育部高职高专食品类专业教学指导委员会、中国轻工职业技能鉴定指导中心的悉心指导及科学出版社的大力支持，谨此表示感谢。
在编写过程中，参考了许多文献、资料，包括大量网上资料，在此一并感谢。
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，恳请专家和读者批评指正，以便改进。

内容概要

《发酵食品生产技术》对酱油、食醋、腐乳、酱类、豆豉、酸乳、干酪、味精、柠檬酸、啤酒、葡萄酒、黄酒等主要发酵食品的生产技术做了较为详细地阐述；同时简要地介绍了HACCP体系及其应用实例。
《发酵食品生产技术》可作为高职高专院校生物技术及应用、微生物技术及应用、食品加工技术等专业的教材，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的教材。

<<发酵食品生产技术>>

书籍目录

第一章 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 酱油质量标准第二章 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 食醋质量标准第三章 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 腐乳质量标准第四章 酱类生产技术 4.1 一般面酱的酿造 4.2 大豆酱的酿造 4.3 蚕豆酱的酿造 4.4 豆瓣辣酱的酿造 4.5 酶法面酱的生产技术 4.6 豆豉的生产技术第五章 发酵乳制品生产技术 5.1 酸乳的生产 5.2 干酪的制造第六章 味精生产技术 6.1 概述 6.2 谷氨酸生产菌株 6.3 谷氨酸的发酵机理 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 6.7 味精质量标准第七章 柠檬酸生产技术 7.1 柠檬酸发酵原料及其处理 7.2 柠檬酸发酵机理 7.3 柠檬酸发酵 7.4 柠檬酸提取第八章 啤酒生产技术 8.1 概述 8.2 原辅料和生产用水 8.3 麦芽的制备 8.4 麦芽汁的制造 8.5 啤酒发酵技术 8.6 成品啤酒的制造 8.7 几种啤酒新品种简介第九章 葡萄酒生产技术 9.1 概述 9.2 葡萄 9.3 葡萄酒发酵前的准备工作 9.4 葡萄酒的酿造 9.5 葡萄酒的储存 9.6 成品葡萄酒的制造第十章 黄酒生产技术 10.1 概述 10.2 原辅料及处理 10.3 糖化发酵剂的制备 10.4 传统黄酒的酿造 10.5 新工艺黄酒的酿造 10.6 压滤、澄清、煎酒和包装储存 10.7 黄酒质量标准第十一章 HACCP体系简介及其应用实例 11.1 HACCP体系简介 11.2 HACCP体系应用实例主要参考文献

章节摘录

插图：酱油生产历史悠久，据史料记载，最早发明于我国的西周。
以大豆、小麦生产豆酱和豆酱油始于公元前1世纪左右。
’酱油在历史上名称很多，有清酱、酱汁、豆酱、淋油、晒油、豉油等。
最早使用“酱油”这一名称是在宋代至明代万历年间。
我们勤劳智慧的祖先，不仅创造了酿造技术，并将它留给了后人，而且随着佛教的传播，于公元8世纪由著名的鉴真和尚将其传人日本，后逐渐扩大到东南亚和世界各地。
随着科学技术的发展，酱油生产的机械化程度有了很大的提高。
蒸料普遍采用了旋转式蒸料罐，制曲采用了厚层通风制曲，并大量采用翻曲机、抓酱机、拌曲机、扬散机等先进的机械设备。
工艺上低盐固态发酵法已经被普遍采用，稀发酵法和固稀发酵法也有了长足的进步。
设备的机械化、自动化，加上工艺的进步和生产管理的加强，酱油生产的原料蛋白质利用率有了较大提高，一般的企业可以达到70％～75％，较好企业高达809／6以上。
目前酱油的品种和质量基本上满足了广大消费者的需求。
根据酿造酱油的国家标准（GBl8186-2000）和配制酱油的行业标准（SBl0336-2000），酱油的分类如下。
1.酿造酱油酿造酱油是以大豆和（或）脱脂大豆、小麦和（或）麸皮为原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。
酿造酱油按发酵工艺分为三类：高盐稀态发酵酱油和低盐固态发酵酱油。
1）高盐稀态发酵酱油（1）高盐稀态发酵酱油：以大豆和（或）脱脂大豆、小麦和／或小麦粉为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪，再经发酵制成的酱油。
（2）固稀发酵酱油：以大豆和（或）脱脂大豆、小麦和（或）小麦粉为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后，在发酵阶段先以高盐度、小水量固态制醅，然后在适当条件下再稀释成醪，再经发酵制成的酱油。
2）低盐固态发酵酱油以脱脂大豆及麦麸为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅，再经发酵制成的酱油。

编辑推荐

《发酵食品生产技术》由王传荣主编，本书对发酵食品的生产技术做了较为详细地阐述；同时简要地介绍了HACCP体系及其应用实例。
本书可作为高职高专院校生物技术及应用、微生物技术及应用、食品加工技术等专业的教材，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的教材。

第一图书网, tushu007.com

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