

<<乳品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122016041

10位ISBN编号：7122016048

出版时间：2008-3

出版时间：7-122

作者：蔡健

页数：223

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>

## <<乳品加工技术>>

### 内容概要

本书是“高职高专‘十一五’规划教材 食品类系列”的一个分册。

本书按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标要求，介绍乳品加工的基本理论及加工方法，充分突出其实用性。

全书涉及多种乳制品，包括液态乳、发酵乳、炼乳、乳粉、冷冻饮品、奶油、干酪等大类多个品种，本书结合现代化乳品生产企业岗位的培养要求，强调职业能力和实践能力的培养，重点讲述了上述乳品的生产工艺、质量标准及控制等内容，并编写了乳品加工，乳品感官、理化和卫生检验相关的实训内容，以强化学生的操作技能。

本书可供高职高专食品类专业师生使用，也可供食品加工企业和行业相关的专业人员参考使用。

## &lt;&lt;乳品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 乳的成分和性质【学习目标】第一节 乳的组成第二节 乳成分的化学性质第三节 乳的物理性质第四节 异常乳【本章小结】【复习思考题】第二章 原料乳的质量控制【学习目标】第一节 乳中的微生物第二节 原料乳的质量保证第三节 原料乳的预处理【本章小结】【复习思考题】第三章 液态乳加工技术【学习目标】第一节 巴氏杀菌乳的加工第二节 超高温灭菌乳的加工第三节 再制乳的加工第四节 超高温灭菌含乳饮料的加工【本章小结】【复习思考题】第四章 发酵乳加工技术【学习目标】第一节 酸乳概述第二节 酸乳加工所用原料第三节 发酵剂制备第四节 酸乳的加工第五节 乳酸菌饮料的加工【本章小结】【复习思考题】第五章 炼乳加工技术【学习目标】第一节 甜炼乳的加工第二节 淡炼乳的加工【本章小结】【复习思考题】第六章 乳粉加工技术【学习目标】第一节 乳粉概述第二节 全脂乳粉的加工第三节 脱脂乳粉的加工第四节 速溶乳粉的加工第五节 配方乳粉的加工第六节 乳粉的质量控制【本章小结】【复习思考题】第七章 冷冻饮品加工技术【学习目标】第一节 冰淇淋的加工第二节 雪糕的加工第三节 棒冰的加工第四节 冰霜的加工第五节 冷冻饮品的质量控制【本章小结】【复习思考题】第八章 奶油加工技术第九章 干酪加工技术第十章 其它乳制品的加工技术第十一章 乳品加工实验与实训项目实训一 牛乳新鲜度检验实训二 异常乳的检验实训三 牛乳的杀菌技术实训四 液态奶的加工技术实训五 酸乳的加工技术实训六 酸乳中乳酸菌的微生物检验实训七 冰淇淋的制作实训八 奶油的感官评定实训九 天然干酪的制作实训十 参观乳品厂参考文献

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>