

<<特种乳技术手册>>

图书基本信息

书名：<<特种乳技术手册>>

13位ISBN编号：9787122072252

10位ISBN编号：7122072258

出版时间：2010-1

出版时间：Y.W.帕克(Young W.Park)、G.F.W.亨莱因(George F.W.Haenlein)、陈合、舒国伟 化学工业出版社 (2010-01出版)

作者：(美) Y.W.帕克 著

页数：364

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>

<<特种乳技术手册>>

前言

特种乳是指除牛乳以外的其他乳类。

随着畜牧业的兴旺,我国乳品业发展迅速。

2008年奶类总产量达到3780万吨,成为世界第三产奶大国,乳品加工业已成为食品工业中发展最快的产业。

除牛乳外,以羊乳为代表的特种乳资源丰富,特色鲜明,正在满足国民的消费嗜好和需求。

但与发达国家相比,我国乳业仍以牛乳占主导地位,而特种乳类(如山羊乳、绵羊乳、水牛乳等)加工水平尚需提高,加工能力有待加强,产品研发相对滞后,导致行业利润微薄,尤其是国内关于特种乳加工的专著未见问世,这已明显制约了特种乳业的健康发展。

《特种乳技术手册》一书集多年从事特种乳研究与开发的世界知名专家及企业家的智慧,投入大量的时间和精力,总结了近年来国际特种乳的最新研究成果,提出了行业发展趋势及研发方向,对特种乳业具有重要的指导作用。

全书共12章,首先论述了世界特种乳的资源与分布,书中各章自成体系,分别介绍了山羊奶、绵羊奶、水牛奶、马奶、骆驼奶、牦牛奶、驯鹿奶、猪奶、美洲驼奶、人乳及其他奶的资源分布、特色组成、生产与功效。

重点是山羊奶、绵羊奶、水牛奶及骆驼奶。

特别论述了山羊奶酪在世界各地的美食名声,绵羊酸奶及奶酪的独特组成,人们对亚洲水牛奶的高度兴趣及骆驼奶与人乳的相似性等。

书中列有翔实地研究检测结果,并附有大量珍贵的图表,图文并茂。

除系统地介绍特种哺乳动物的种类、乳的组成及生产方法外,还描述了这些乳制品的风味特征。

它可以使我们学习和借鉴国际特种乳业发展之经验,推动我国特种乳业的进步,丰富乳品的种类,促进其健康发展。

该书既可作为高等院校、科研院所的参考资料,也可作为乳品企业的技术指导工具书。

本书由陈合、舒国伟主译。

陕西省宝鸡市疾病预防控制中心杨君,以及陕西科技大学李世玉、余建军、王长凤及王磊参与了翻译,陈合主译了第1、3、4、5、7、8、9、10、11及12章,舒国伟主译了第2及6章,杨君参与了第4章的翻译,李世玉参与了第3章、第5章、第2章第5节的翻译,余建军参与了第7章、第11章、第12章的翻译,王长凤参与了第8章、第9章及第10章的翻译,王磊参与了部分章节的翻译,全书由陈合统稿整理,由陕西科技大学吕嘉枋教授主审,编委会成员单位参与了校审工作。

本书翻译中得到了西部乳业发展协作会特种乳委员会、陕西省乳品工业协会、陕西红星乳业(集团)有限公司、广西皇氏甲天下乳业股份有限公司、西安市百跃乳业有限公司、西安御宝羊乳品营销有限公司、陕西金牛乳业有限公司、陕西关山乳业有限公司、西安康桥乳业有限公司、西安蓝田玉山奶粉厂、陕西飞天乳业有限公司、陕西农产品加工技术研究院及陕西科技大学的大力支持。

特别要感谢陕西红星乳业(集团)有限公司王宝印董事长及西部乳业发展协作会王伟民秘书长对本书出版所做的努力。

由于译者水平有限,书中错误之处在所难免,敬请指正。

<<特种乳技术手册>>

内容概要

《特种乳技术手册》一书集多年从事特种乳研究与开发的世界知名专家及企业家的智慧，投入大量的时间、精力和心血，总结了几十年来国际特种乳的最新研究成果，提出了行业发展趋势及研究方向，对特种乳业具有重要的指导作用。

全书共分12章，首先论述了世界特种乳的资源与分布概况，接下来分章介绍了山羊奶、绵羊奶、水牛奶、马奶、骆驼奶、牦牛奶、驯鹿奶、猪奶、美洲驼奶、人乳及其他奶的资源分布、特色组成、生产、产品加工与功效等，各章自成体系。

重点是山羊奶、绵羊奶、水牛奶、骆驼奶及牦牛奶，特别论述了山羊奶酪在世界各地的美食名声，绵羊酸奶及奶酪的独特组成，水牛乳产品及国外传统水牛乳制品，马奶的组成与产品开发，骆驼奶与人乳的相似性及牦牛奶加工及产品类型等。

书中列有翔实地研究检测结果，附有大量珍贵的图表，图文并茂。

除系统地介绍特种乳的组成及加工方法外，还描述了这些乳制品的风味特征及功效。

它可以使我们学习和借鉴国际特种乳业发展之经验，推动我国特种乳业之进步，丰富乳品之种类，促进其健康发展。

《特种乳技术手册》内容全面，实用性较强，可作为乳制品行业的生产人员和技术人员等的参考书，更可作为特种奶生产及加工单位的常备技术性参考书，同时也可作为高等院校食品营养与检测、食品加工技术专业、农畜特产品加工专业等食品类专业的教学参考用书。

<<特种乳技术手册>>

作者简介

作者：(美国)Y.W.帕克(Young W.Park) (美国)G.F.W.亨莱因(George F.W.Haenlein) 译者：陈合 舒国
伟Y.W.帕克：博士，美国乔治亚州堡谷州立大学农业与家庭经济学院农业研究所教授，同时担任乔治
大学农业与环境科学学院食品科学与技术系兼职教授。
G.F.W.亨莱因：博士，美国特拉华州纽沃克特拉华大学动物与食品科学系教授，乳品专家。

<<特种乳技术手册>>

书籍目录

作者简介1 特种乳概况1.1 引言1.2 哺乳动物1.3 乳品工业的发展1.4 特种乳的组成与分泌1.5 特种乳的独特性参考文献2 山羊奶2.1 山羊奶的生产2.1.1 引言2.1.2 山羊奶生产参考文献2.2 山羊奶——化学组成与营养2.2.1 引言2.2.2 山羊奶的化学组成2.2.3 山羊奶的理化特征2.2.4 山羊奶的营养意义参考文献2.3 山羊奶产品：加工技术与销售策略2.3.1 引言2.3.2 合格山羊奶的生产2.3.3 合格山羊奶产品的监管要求2.3.4 山羊奶乳产品类型及加工工艺2.3.5 山羊奶产品的组成2.3.6 山羊奶产品的销售与挑战参考文献2.4 山羊奶及其他乳制品的风味特征2.4.1 引言2.4.2 感官技术2.4.3 仪器检测2.4.4 加工过程对山羊奶风味的影响2.4.5 山羊奶酪风味2.4.6 绵羊奶和奶酪2.4.7 其他特种奶风味2.4.8 结论参考文献2.5 食物过敏及山羊奶的低过敏性2.5.1 引言2.5.2 过敏反应的原因2.5.3 过敏反应的四种类型2.5.4 不同类型食物的过敏症2.5.5 食物过敏的一般症状2.5.6 奶和食物过敏发生率2.5.7 食物过敏的机理2.5.8 牛奶过敏的临床表现2.5.9 山羊奶的低过敏性2.5.10 山羊奶的功效和营养优势参考文献3 绵羊奶3.1 引言3.2 绵羊奶的生产3.2.1 绵羊的品种3.2.2 羊群管理系统3.2.3 母绵羊的年龄、产仔和哺乳期3.2.4 奶绵羊的营养需求3.2.5 挤奶管理操作3.2.6 季节影响3.3 绵羊奶的组成3.3.1 总组成3.3.2 脂肪3.3.3 蛋白质3.3.4 乳糖3.3.5 矿物质和维生素3.3.6 酶3.3.7 理化性质3.3.8 营养价值3.4 绵羊奶处理与品质3.4.1 绵羊奶的冷却3.4.2 冷藏3.4.3 香味和风味3.4.4 相关微生物3.4.5 体细胞数3.5 绵羊奶的加工3.5.1 巴氏杀菌3.5.2 均质3.5.3 分离3.5.4 浓缩3.5.5 干燥3.6 绵羊奶产品3.6.1 液态奶3.6.2 发酵乳3.6.3 黄油和酥油3.6.4 冰激凌3.6.5 酸奶3.6.6 奶酪3.6.7 乳清制品3.7 绵羊奶产品的市场3.7.1 国际市场3.7.2 美国市场参考文献4 水牛奶4.1 水牛奶的生产4.1.1 引言致谢参考文献4.2 水牛乳制品4.2.1 引言4.2.2 水牛奶的组成4.2.3 水牛原料乳中的微生物特性4.2.4 以水牛奶为原材料的产品4.2.5 饮用乳及相关产品4.2.6 高脂乳制品4.2.7 水牛炼乳与奶粉4.2.8 水牛奶酪参考文献4.3 印度传统乳制品4.3.1 引言4.3.2 凯阿(Khoa)4.3.3 Chhana4.3.4 Rasogolla4.3.5 Sandesh4.3.6 坡尼尔4.3.7 达希酸奶(Dahi)4.3.8 Shrikhand4.3.9 结束语参考文献5 马奶5.1 引言5.2 奶马的生产及饲养管理5.2.1 世界奶马分布5.2.2 奶马的品种5.2.3 马的喂养及营养管理5.3 奶马的产奶量5.3.1 马奶的分泌和生产5.3.2 马奶质量5.4 马奶的组成5.4.1 总组成5.4.2 脂类组成5.4.3 蛋白质组成5.4.4 维生素5.4.5 矿物质5.5 马奶产品的生产与利用5.5.1 马奶酒5.5.2 马奶粉5.5.3 冷冻和冻干马奶5.5.4 其他马奶产品5.5.5 马奶产品的功效参考文献6 骆驼奶6.1 引言6.2 骆驼的适应性6.3 骆驼的数量和分布6.4 骆驼奶产量与哺乳期6.5 奶组成6.5.1 初乳6.5.2 正常奶……7 牦牛奶8 驯鹿奶9 猪奶10 美洲驼奶11 其他特种乳12 人乳致谢参考文献中文索引

章节摘录

插图：骆驼奶与牛奶相比具有不同的独特成分，其中最重要的是缺乏 - 乳球蛋白，这使得骆驼奶和人乳更相似。

El-Agamy博士的研究和综合论文对本书特别有价值，尤其是关于奶蛋白过敏、奶中蛋白质的生物活性保护、溶菌酶、乳铁蛋白、乳过氧化物酶以及抗病毒活性等内容。

牦牛是亚洲一些国家的一种宝贵的产奶动物，这些国家气候非常恶劣，但其在西方国家很少被研究关注和欣赏。

通常在牦牛饲养区附近几个工厂内对牦牛奶进行干燥，以用于国内大众消费，这些区域主要在中国、尼泊尔，也可能是在蒙古地区作为流行的国内消费。

除了几种类型的酸奶和奶酪，牦牛黄油是来自于牦牛奶的重要主食。

鹿奶引起了北方研究人员的新兴趣，究其原因是因为，在本书中讨论的哺乳动物中，鹿奶组成水平最高，加之这种反刍动物对恶劣气候的独特适应能力。

鹿奶中的蛋白质大约是牛奶中蛋白质的3倍左右（11%：3%），但乳糖特别少（3.5%：4.5%）。

然而，鹿奶生产和放牧管理的经济学需要重视。

猪奶具有相当的学术和研究价值，因为单胃的猪奶和人乳的分泌具有生理相似性。

关于猪奶的营养、生理和生物化学研究数据可被有效利用和应用到人类的新陈代谢、保健和药物的有关情况中。

猪奶的生产也引起了畜牧业的兴趣，仔猪的高死亡率和仔猪增长有限与母猪产奶量低有关。

<<特种乳技术手册>>

编辑推荐

《特种乳技术手册》：西部乳业发展协作会特种乳委员会·陕西省乳品工业协会特种乳对于全世界人类的生存和健康贡献巨大，价值难以估量。

饮用山羊奶的人比其他任何动物奶的人都多，这一事实证明了特种乳的重要性。

在发展中国家和不发达国家，由于牛奶难以获得以及牛肉消耗量少，特种乳如山羊奶、水牛奶、绵羊奶和骆驼奶便成为日常蛋白质、磷酸盐和钙的主要食物来源。

此外，某些特种乳如山羊奶具有重要的固有低过敏特性，建议用作牛乳过敏者的替代饮食。

编者帕克和亨莱因组织了世界各地的乳品和营养专家共同完成了这本《特种乳技术手册》，这些特种乳来源于山羊、绵羊、水牛、母马、骆驼、牦牛、鹿，驯鹿、猪、美洲驼、羊驼、驼鹿、麝牛、驴、麋鹿、鳍足类，北极熊和人类。

《特种乳技术手册》涵盖了特种乳生产的最重要环节，主要包括：不同区域原料乳的生产方法和趋势；各种乳的组分、营养价值、疗效作用、理化性质及微生物特性；各种乳的加工技术；特种乳产品的类型、分布及消费。

值得一提的是，特种乳对世界上很多地区人们的健康和生存意义重大，覆盖了包括营养、过敏、免疫和文化因素等人类特殊的健康需求。

《特种乳技术手册》是乳品科学家、营养学家、食品化学家、过敏症专家、健康专家和相关专业人员获得前沿信息的重要参考资料。

<<特种乳技术手册>>

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>