

<<传统发酵食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<传统发酵食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787122082350

10位ISBN编号：7122082350

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：马永强，韩春然 著

页数：186

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>

<<传统发酵食品工艺学>>

前言

食物发酵是早期人类在漫长的生产、生活过程中，在食物贮藏、加工方面发现、发明的一类借助天然微生物的发酵作用进行食品贮藏、加工的方法。

在所涉及的食物类别方面，包括了乳、肉、鱼、虾、蔬菜、谷物、豆类等，种类十分丰富。

从地域上看，几乎涵盖了世界上人类居住的所有地区。

由这样的贮藏、加工方法就产生了一类具有不同的风味特色、极具地域性和民族性的食品，亦即传统发酵食品。

今天，经过前人千百年来不断的总结和发展，在生产技术和微生物培育方面均取得了较大的进步，尤其是微生物遗传育种学和发酵工程技术的发展，为传统发酵食品的生产 and 研究提供了强有力的支持。现代营养学和生物化学的研究更是提示我们，传统发酵食品不但因其独特的色、香、味而备受广大消费者的喜爱，而且还含有很多对人体健康有益的功能成分，如纳豆激酶、乳酸链球菌素等。

所以，对传统发酵食品进行研究和开发，不但可以丰富人民生活，而且对于提高人民健康水平具有重要意义。

本书是在多年教学与科研的基础上编写而成。

对不同种类的传统发酵食品的生产原料、菌种、工艺和质量控制过程，以及不同地区相似发酵制品的总结与对比进行了较为详尽的叙述。

其中主要介绍了传统发酵食品的微生物、传统发酵豆制品、传统发酵粮食食品、传统发酵畜产食品、传统发酵蔬菜食品 and 传统发酵水产食品等内容。

在重点介绍我国的传统发酵食品的同时，还对主要的国外发酵食品进行了介绍。

本书分为六章。

黑龙江八一农垦大学李志江编写第一章，黑龙江八一农垦大学左锋、李志江编写第二章，黑龙江生物科技职业学院林宇红、哈尔滨学院方蕾编写第三章，黑龙江东方学院那治国编写第四章，哈尔滨商业大学韩春然编写第五章，黑龙江生物科技职业学院魏为民、哈尔滨学院方蕾编写第六章。

<<传统发酵食品工艺学>>

内容概要

《传统发酵食品工艺学》根据多年发酵食品的教学、科研实践编写而成。全书共分六章，主要介绍了传统发酵豆制品、传统发酵粮食食品、传统发酵畜产食品、传统发酵蔬菜食品 and 传统发酵水产食品的生产原理、生产工艺及工艺控制。以中国传统发酵食品为主，同时对国外主要发酵食品进行了简单介绍。

《传统发酵食品工艺学》适合大专院校食品类有关专业作为教材使用，也适合相关企业的科研人员参考。

<<传统发酵食品工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论1一、传统发酵食品的概念1二、传统发酵食品中的微生物1三、传统发酵食品的发展历史3四、传统发酵食品的发展现状3五、传统发酵食品的发展趋势4第二章 传统发酵豆制品6第一节 酱油生产技术6一、酱油生产概述6二、原料处理12三、制曲17四、发酵21五、酱油的浸出(淋油)和配制26六、酱油的现代工艺与改进27第二节 豆酱生产技术28一、豆酱的原料28二、豆酱生产中常见微生物28三、传统豆酱生产工艺30四、豆酱生产的现代工艺33五、酶法豆酱生产工艺36第三节 腐乳生产技术37一、腐乳的种类37二、腐乳生产的微生物39三、腐乳的生产工艺40四、腐乳的现代工艺与改进47第四节 豆豉生产技术48一、豆豉的分类48二、豆豉生产工艺49第五节 国外著名发酵豆制品53一、纳豆53二、丹贝54三、味噌56参考文献57第三章 传统发酵粮食食品59第一节 食醋生产技术59一、食醋生产的原料59二、食醋生产常用的微生物60三、食醋生产的糖化剂与发酵剂62四、固态法制醋工艺65五、现代固态发酵工艺改进69六、酶法液化通风回流制醋70七、液态发酵法制醋工艺71八、生料制醋75第二节 黄酒生产技术76一、黄酒生产的主要原料77二、黄酒生产的主要微生物77三、黄酒生产糖化发酵剂的生产78四、黄酒的生产形式79五、黄酒生产的主要工艺操作81第三节 甜酒酿生产技术82一、甜酒酿生产的原料83二、甜酒酿生产工艺86第四节 大曲酒生产技术87一、大曲的生产88二、续渣法大曲酒的生产工艺90三、清渣法大曲酒生产工艺93第五节 小曲酒生产技术96一、小曲的生产96二、先培菌糖化后发酵小曲酒生产工艺98三、边糖化边发酵小曲酒生产工艺99参考文献100第四章 传统发酵畜产品101第一节 风干肠生产技术101一、风干肠发酵中的微生物101二、风干肠生产的原辅料104三、风干肠的加工106四、风干肠在发酵成熟过程中的变化108第二节 酸乳生产技术111一、概述112二、酸乳发酵剂115三、酸乳的加工工艺117第三节 干酪的生产技术121一、概述121二、天然干酪的加工工艺124三、融化干酪的加工工艺128四、干酪生产工艺的改进129第四节 开菲尔和马奶酒生产技术130一、开菲尔生产技术130二、马奶酒生产技术135参考文献139第五章 传统发酵蔬菜食品140第一节 蔬菜发酵概述140一、蔬菜发酵中的微生物140二、蔬菜发酵的四个阶段143三、发酵的生物化学143第二节 酸菜145一、原料145二、生产工艺145三、酸菜发酵中的微生物学146四、酸菜腐败的类型147五、其他酸菜的生产148六、传统酸菜的工业化149第三节 泡菜149一、主要材料150二、生产工艺152三、四川泡菜的发酵154四、四川泡菜的管理154五、韩国泡菜(Kimchi)155六、四川泡菜与韩国泡菜的比较157七、泡菜的工艺现代化158第四节 其他发酵蔬菜158一、梅干菜158二、酸黄瓜161三、酸辣椒162四、酸橄榄163第五节 蔬菜发酵中亚硝酸盐的产生及预防163一、蔬菜中的硝酸盐和亚硝酸盐164二、亚硝酸盐生成的原因164三、影响发酵蔬菜中亚硝酸盐生成的因素165四、降低发酵蔬菜中亚硝酸盐含量的措施166参考文献167第六章 传统发酵水产食品168第一节 鱼露的生产技术168一、鱼露概述168二、鱼露的生产工艺169三、鱼露的品质说明174第二节 虾酱生产技术175一、虾酱概述175二、虾酱的生产工艺175三、虾酱风味物质的形成177第三节 蟹酱的生产技术178一、蟹酱概述178二、蟹酱的生产工艺178第四节 虾油的生产技术179一、虾油概述179二、虾油的生产工艺180三、虾油的风味181第五节 海胆酱的生产技术181一、海胆酱概述181二、海胆酱的生产工艺182第六节 酶香鱼的生产技术183一、酶香鱼概述183二、酶香鱼的生产工艺183三、成品质量185参考文献185

<<传统发酵食品工艺学>>

章节摘录

酿造酱油的原料有蛋白质原料、淀粉质原料、食盐、水及一些辅助原料。

1.蛋白质原料 早期的酱油酿造通常选用大豆作为蛋白质原料，大豆中除含有丰富的蛋白质外，还含有20%左右的脂肪，大量脂肪的存在会在酱油酿造结束后残留在酱渣中，造成浪费，因而我国酱油生产主要以脱脂大豆，如豆饼、豆粕作为蛋白质原料。

豆饼是在榨油生产中采用压榨法得到的，粗脂肪含量为3%~8%，而豆粕则是通过浸提法制油得到的，粗脂肪含量为0.5%~1.5%，它们的粗蛋白质含量均在40%~50%，是理想的蛋白质原料。

此外，豌豆、绿豆、蚕豆、花生饼、葵花籽饼、菜籽粕、棉籽粕、芝麻饼以及蛋白质含量较高的鱼粉和蚕蛹等，均可因地制宜作为酱油生产的蛋白质原料。

2.淀粉质原料淀粉质是酱油酿造的辅助原料，淀粉质经微生物酶解成糖类，经酵母、细菌发酵，产生各种醇类和有机酸，进一步合成各种酯类，形成酱油风味。

糖类和氨基酸经美拉德反应产生酱油色素。

传统的酱油生产以面粉和小麦为淀粉质原料，为了节约粮食，现多改用麸皮或麸皮加部分小麦粉。

小麦的蛋白质组成主要为醇溶蛋白和谷蛋白，醇溶蛋白和谷蛋白是小麦中形成面筋的蛋白质，面筋中谷氨酸的含量比其他氨基酸高出5倍以上，是产生酱油鲜味的主要成分。

<<传统发酵食品工艺学>>

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>