

<<乳制品生产与推广>>

图书基本信息

书名：<<乳制品生产与推广>>

13位ISBN编号：9787122104069

10位ISBN编号：7122104060

出版时间：2011-3

出版时间：化学工业出版社

作者：潘亚芬

页数：208

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>

## <<乳制品生产与推广>>

### 内容概要

《乳制品生产与推广》依据就业岗位及企业生产实际运行模式组织内容，主要内容包括乳制品生产岗前培训（含乳制品生产规范、乳制品生产现场6S管理、牛乳基础知识三个模块）、液态乳的生产与控制（含前处理通用设备、巴氏杀菌乳生产与控制、超高温灭菌乳生产与控制三个模块）、乳粉的生产与控制（含乳粉生产设备、全脂乳粉生产与控制、乳粉的质量控制三个模块）、发酵乳制品的生产与控制（含酸乳生产技术、酸乳的质量控制、乳酸菌饮料生产及质量控制三个模块）、乳制品推广（含乳制品营销的必备知识、乳品市场销售人员的基本素质、第一次客户拜访的商谈技巧、商场导购人员初级训练四个模块）五个项目。

每个模块又结合生产实际设计了若干个任务，把乳品企业各岗位的知识技能、设备保养维护整合一体，在工作任务中学习知识，强化技能。

## &lt;&lt;乳制品生产与推广&gt;&gt;

## 书籍目录

项目1 乳制品生产岗前培训模块1.1 乳制品生产规范任务1.1 乳制品生产现场规范的执行【任务说明】【学习资料】一、基本术语和定义二、具体要求【工作过程及结果呈现】任务1.2 环境以及工器具的卫生监测【任务说明】【学习资料】一、乳制品设备的清洗涂抹要求二、各作业区的菌落数三、涂抹检验方法四、空气净度(落菌实验)五、乳品企业常用的消毒要求与方法【工作过程及结果呈现】模块1.2 乳制品生产现场6S管理任务1.3 乳制品生产现场6S考核【任务说明】【学习资料】一、6S基本概念二、6S执行技巧【工作过程及结果呈现】模块1.3 牛乳基础知识【基础知识】一、乳的概念二、乳的化学成分与营养三、乳的性质四、加工处理对乳的影响任务1.4 乳与乳制品的感官检验【任务说明】【工作过程】一、感官检验二、乳及乳制品的感官评定标准【结果呈现】任务1.5 乳与乳制品的理化检验【任务说明】【工作过程】一、酸度测定二、蛋白质测定三、脂肪的测定四、相对密度的测定五、非脂乳固体的测定六、水分的测定七、蔗糖、乳糖的测定八、溶解性的测定九、氯的测定十、磷的测定十一、灰分的测定十二、杂质度的测定【结果呈现】任务1.6 乳及乳制品的掺假检验【任务说明】【学习资料】【工作过程】一、冰点测定二、碱性物质检出三、食盐的检出四、蔗糖的检出五、尿素的检出六、饴糖(糖稀)及葡萄糖的检出七、淀粉类的检出八、牛乳中豆浆、豆饼水的检出九、硝酸盐的检验十、亚硝酸盐检出十一、牛乳中掺洗衣粉的检验十二、牛乳中掺石灰水的检验十三、甲醛的检出十四、过氧化氢防腐剂的检验十五、不溶性物质的检出十六、水解蛋白的检测十七、硫氰酸钠的检出十八、三聚氰胺检测方法【结果呈现】任务1.7 乳卫生指标检验【任务说明】【学习资料】【工作过程】一、抗生素残留量的测定二、菌落总数测定(GB4789.2—2010)三、大肠菌群计数(GB4789.3—2010)四、牛乳中体细胞数检测五、芽孢、耐热芽孢的测定六、嗜冷菌检测方法【结果呈现】项目2 液态的生产与控制项目3 乳粉的生产与控制项目4 发酵乳制品的生产与控制项目5 乳制品推广参考文献

## &lt;&lt;乳制品生产与推广&gt;&gt;

## 章节摘录

乳制品生产现场规范的执行 一、基本术语和定义 清洁作业是指清洁度要求高的作业区域，如裸露包装的半成品贮存、充填及内包装车间等。

准清洁作业区是指清洁度要求低于清洁作业区的作业区域，如原料预处理车间等。

一般作业区是指清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，如收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等。

二、具体要求 1.厂房和车间的要求 (1)设计和布局 凡新建、扩建、改建的工程项目均应按照国家相关规定进行设计和施工；厂房和车间的布局应能防止乳品加工过程中的交叉污染，避免接触有毒物、不洁物；车间内清洁作业区、准清洁作业区与一般作业区之间应采取适当措施，防止交叉污染。

(2)内部建筑结构 1.屋顶 加工、包装、贮存等场所的室内屋顶和顶角应易于清扫，防止灰尘积聚，避免结露、长露或脱落等情形发生。

清洁作业区、准清洁作业区及其他食品暴露场所（收乳间除外）屋顶若为易于藏污纳垢的结构，宜加设平滑易清扫的天花板；若为钢筋混凝土结构，其室内屋顶应平坦无缝隙。

车间内平顶式屋顶或天花板应使用无毒、无异味的白色或浅色防水材料建造，若喷涂涂料，应使用防霉、不易脱落且易于清洗的涂料。

蒸汽、水、电等配管不应设置于食品暴露的正上方，否则应安装防止灰尘及凝结水掉落的设施。

2.墙壁 应使用无毒、无味、平滑、不透水、易清洗的浅色防腐材料构造。

清洁作业区与清洁作业区的墙角及柱角应结构合理，易于清洗和消毒。

3.门窗 应使用光滑、无味、不透水的材料建造，且须平坦防滑、无裂缝并易于清洗和消毒。

生产车间和贮存场所的门、窗应装配严密，应配备防尘、防动物及其他虫害的设施，并便于清洁。

清洁作业区、准清洁作业区的对外出入口应装设能自动关闭（如安装自动感应器或闭门器等）的门和（或）空气幕。

4.地面 地面应使用无毒、无味、不透水的材料建造，且须平坦防滑、无裂缝并易于清洗和消毒。作业中有排水或废水流经的地面，以及作业环境经常潮湿或以水洗方式清洗作业等区域的地面宜耐酸耐碱，并应有一定的排水坡度及排水系统。

.....

<<乳制品生产与推广>>

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>