

<<乳品专业英语=Diary English>>

图书基本信息

书名：<<乳品专业英语=Diary English>>

13位ISBN编号：9787122131331

10位ISBN编号：7122131335

出版时间：2012-4

出版时间：化学工业出版社

作者：翟光超，杨军飞 主编

页数：184

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

我国的乳品行业近年来保持着快速的发展态势。随着行业中新技术、新产品、新设备、新工艺等的不断涌现，国际间的交流与合作日益增多。在这种形势下，企业对员工的综合素质要求越来越高，乳品行业的从业人员不仅要掌握专业知识，还需要具备一定的英语水平。

这给高等职业教育提出了更高的人才培养要求。

为了培养学生专业英语的学习能力，以便更好地适应企业的要求，我们编写了这本教材。

本书涉及的内容较为广泛，包括乳的理化基础知识、乳制品加工工艺、乳品工厂常用设备、乳制品的生产、乳与乳制品的检验。

每篇课文后都有与课文内容相关的练习题。

通过阅读和练习，提高专业英文文章的阅读和翻译能力。

同时，本书在附录中整理了乳品专业英语词汇，以供读者查阅。

本书由包头轻工职业技术学院翟光超、杨军飞主编，韩永霞、刘丽娜、崔丽娟、翟丽丽、池慧芳参加编写，武建新、锥亚洲主审。

全书共分五个单元。

其中第一单元的1~8课由崔丽娟编写；第一单元的9课、第五单元的43~44课由池慧芳编写；第一单元的10~11课、第五单元的45~52课由翟丽丽编写；第二单元、附录由翟光超编写；第三单元由杨军飞编写；第四单元的28~35课由韩永霞编写；第四单元的36~42课由刘丽娜编写。

全书由翟光超统稿。

本书在编写过程中得到了包头轻工职业技术学院各级领导的热情关怀和大力支持。

在此谨向关心和支持本书编写工作的领导、同事以及引用文献的作者，致以最诚挚的感谢！

由于编者水平有限，经验不足，纰漏和不妥之处在所难免，欢迎读者批评指正。

编者 2011年11月

## <<乳品专业英语=Diary English>>

### 内容概要

本书为乳品专业英语教材，内容包括乳的基础知识、乳品加工工艺、常见乳制品、乳品分析检验、乳品设备。

每个单元中有若干课文围绕单元内容进行介绍，每篇课文由课文内容、单词、注释、练习题四部分组成。

所选文章反映了乳品行业的新技术、新产品、新设备、新工艺。

读者通过阅读和练习，能够提高专业英文文章的阅读和翻译能力。

本书还整理了乳品专业英语词汇附于书后。

本书可供食品、乳品、轻化工专业英语教学选用，也可供乳品工作人员参考。

书籍目录

Unit Basic Knowledge about Milk

- Lesson 1 Water in Milk
- Lesson 2 Proteins in Milk
- Lesson 3 Carbohydrate in Milk
- Lesson 4 Lipids in Milk
- Lesson 5 Enzymes in Milk
- Lesson 6 Minerals in Milk
- Lesson 7 Vitamins in Milk
- Lesson 8 Physical Properties of Milk
- Lesson 9 Introduction of Microorganisms in Milk
- Lesson 10 Pathogenic Bacteria in Milk
- Lesson 11 Mycotoxins in Milk

Unit Dairy Processing Technology

- Lesson 12 Air Elimination
- Lesson 13 Centrifugal Separation of Milk
- Lesson 14 Introduction of Standardization
- Lesson 15 Homogenization
- Lesson 16 Homogenization Forms
- Lesson 17 Heat Treatment of Milk
- Lesson 18 The Types of Heat Treatment of Milk
- Lesson 19 Drying Methods of Milk

Unit Dairy Products

- Lesson 20 Pasteurized Milk Production
- Lesson 21 UHT Milk
- Lesson 22 Introduction of Yogurt
- Lesson 23 Yogurt Production
- Lesson 24 Overview of Cheese
- Lesson 25 Cheese Production
- Lesson 26 Milk Powder
- Lesson 27 Instant Milk Powder

Unit Analysis of Milk and Dairy Products

- Lesson 28 Sensory Evaluation Techniques
- Lesson 29 Sensory Evaluation of Dairy Products
- Lesson 30 Titratable Acidity of Milk
- Lesson 31 Acid Degree Value in Milk
- Lesson 32 Cryoscopic Methods of Milk
- Lesson 33 Determination of Sediment in Milk
- Lesson 34 General Information about Antibiotics
- Lesson 35 Bacterial Growth Inhibition Methods
- Lesson 36 Sampling (1)
- Lesson 37 Sampling (2)
- Lesson 38 Determination of Fat in Milk
- Lesson 39 Determination of Protein in Milk
- Lesson 40 Determination of Some Components in Milk
- Lesson 41 Microbiological Testing of Milk

<<乳品专业英语=Diary English>>

Lesson 42 Tests for Specific Pathogenic Bacteria

Unit Dairy Equipments

Lesson 43 Centrifuges

Lesson 44 Homogenizer

Lesson 45 Storage Tanks

Lesson 46 Process Tanks

Lesson 47 Heat Exchangers

Lesson 48 Centrifugal Pump

Lesson 49 Positive Displacement Pump

Lesson 50 Pump Selection Factors

Lesson 51 Requirements of Pumping

Lesson 52 Valves Introduction

附录乳品专业词汇

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>