

<<食品工艺学(下册)>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学(下册)>>

13位ISBN编号：9787501905690

10位ISBN编号：750190569X

出版时间：1983-03

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<食品工艺学(下册)>>

书籍目录

第三篇 乳制品工艺

第一章 概述

第一节 乳品工业概貌

第二节 乳的概念及其分散体系

第二章 乳的成分及性质

第一节 牛乳的组成

第二节 牛乳的化学成分

一、乳蛋白质及酪蛋白胶粒

二、乳脂类及乳脂肪球的性状

三、乳糖的类型及性状

四、乳的酶类

五、乳的维生素及其在加工中的损失

六、乳的无机物

七、乳的其他成分

第三节 牛乳的物理性质

一、乳的色泽及光学性质

二、乳的热学性质

三、乳的电学性质

四、乳的比重与密度

五、乳的粘度与表面张力

第四节 牛乳的酸度

一、乳的滴定酸度及其pH值

二、乳中酸的来源

第五节 异常乳

一、生理异常乳

二、微生物污染乳

三、化学异常乳

第六节 热处理及冻结对乳的影响

一、热处理的影响

二、冻结的影响

第三章 原料乳的验收和预处理

第一节 原料乳的验收

第二节 原料乳的净化

第三节 原料乳的冷却

第四节 原料乳的贮存

第五节 原料乳的标准化

一、稀奶油中非脂固体的计算

二、脱脂乳中非脂固体的计算

三、原料乳脂肪不足时的标准化

四、原料乳含脂率过高时的标准化

五、用方块图解法进行标准化计算

第六节 原料乳的质量标准

第四章 炼乳生产工艺

第一节 概述

第二节 甜炼乳生产

<<食品工艺学(下册)>>

- 一、工艺流程及预处理
- 二、预热杀菌
- 三、加糖
- 四、真空浓缩
- 五、冷却结晶
- 六、装罐、包装及贮藏
- 七、甜炼乳的品质控制
- 八、甜炼乳的质量指标
- 第三节 淡炼乳生产
- 一、工艺流程及预处理
- 二、添加稳定剂
- 三、预热杀菌
- 四、真空浓缩
- 五、均质
- 六、冷却
- 七、再标准化
- 八、小样试验
- 九、装罐与封罐
- 十、灭菌
- 十一、振荡
- 十二、保温检查
- 十三、淡炼乳的品质控制
- 十四、淡炼乳的质量指标
- 第五章 乳粉生产工艺
- 第一节 概述
- 第二节 全脂乳粉
- 一、工艺流程及预处理
- 二、预热杀菌
- 三、真空浓缩
- 四、喷雾干燥
- 五、出粉、冷却、称量与包装
- 六、乳粉的理化性质与工艺分析
- 七、全脂乳粉的质量指标
- 第三节 速溶乳粉
- 一、全脂速溶乳粉
- 二、脱脂速溶乳粉
- 第四节 调制乳粉
- 一 调制乳粉的特点及其组成
- 二、调制乳粉的工艺流程
- 三、调制乳粉母乳化的几个方面
- 第六章 其它乳制品简介
- 第一节 奶油
- 一、奶油的化学组成、微生物指标
- 二、工艺流程
- 三、生产过程
- 第二节 干酪素
- 一、酸法干酪素

<<食品工艺学(下册)>>

二、食用干酪素

第三节 乳糖

第四节 冰淇淋

一、冰淇淋的组成与配方

二、生产过程

第五节 干酪

一、干酪的化学成分

二、制造工艺过程

主要参考文献

第四篇 焙烤制品工艺

第一章 概述

第一节 焙烤制品的特点和范围

第二节 面包、饼干的发展

第二章 原材料

第一节 面粉

一、小麦的分类

二、小麦籽粒的物理结构

三、面粉的化学组成

四、面粉中各种成分的性质

五、面筋的数量与质量

六、面粉中硫氢基物质的影响

七、面粉粗细度对调制面团的影响

八、面粉质量标准

九、淀粉酶与蛋白酶的作用

第二节 糖

一、各种糖的特性

二、糖对面团结构的影响

三、糖对面包 饼干的作用

第三节 油脂

一、生产饼干及面包用油的要求

二、油脂的酸败与抗氧化剂的作用

第四节 乳制品

第五节 蛋制品

第六节 疏松剂

一、化学疏松剂

二、生物疏松剂

第七节 面团改良剂

一、韧性面团改良剂

二、发酵面团改良剂

三、酥性面团的改良剂

第八节 淀粉

第九节 香料

第十节 色素

第三章 饼干生产工艺及基本理论

第一节 饼干的分类

一、按原料的配比分类

二、按成型方法与油糖用量的范围来分类

<<食品工艺学(下册)>>

三、饼干的基本配方实例

第二节 各类品种工艺流程

一、冲印韧性饼干的生产流程

二、辊印甜酥性饼干生产流程

三、苏打饼干生产流程

第三节 面团的调制

一、酥性面团的调制

二、韧性面团的调制

三、苏打饼干面团的调制和发酵

第四节 面团的辊轧

一、辊轧的基本原理

二、一般苏打饼干的辊轧

三、韧性饼干的辊轧

第五节 饼干的成型

一、冲印成型

二、辊印成型

三、辊切成型

第六节 饼干的烘烤

一、烘烤饼干的基本理论

二、烘烤饼干的热量传递

三、饼干烘烤时炉温的选择

四、烤炉的形式

五、烤炉载体的种类

六、烤炉生产速率的计算

第七节 饼干的冷却

一、冷却时水分的变化

二、冷却与形态的关系

三、冷却与裂缝的关系

主要参考文献

第四章 面包生产工艺

第一节 概述

第二节 面包的制造

一、原辅材料的处理

二、面团的调制

三、面团发酵

四、整形

五、成型

六、面包的烘烤

七、面包的冷却与包装

第三节 几种面包的制造方法

一、果子面包

二、大面包

三、冰晶酥皮面包

四、罗宋面包

第四节 面包的质量标准

主要参考文献

第五篇 糖果和巧克力工艺

<<食品工艺学(下册)>>

第一章 概述

第一节 生产工艺的发展进程

第二节 糖果的定义和类别

一、糖果的定义

二、糖果的类别

第二章 熬煮糖果(硬糖)

第一节 主要特性

一、物态和质构

二、密度和比重

三、粘度和流变性

四、发烊和返砂

五、平衡相对湿度

第二节 基本组成

一、甜体的糖类组成

二、结晶和抗结晶物质

三、香味体组成

第三节 生产工艺

一、生产流程(无定形硬糖)

二、原料的配合

三、糖的溶化

四、糖的熬煮

五、硬糖成型

六、包装

第三章 焦香糖果

第一节 主要特性

一、物态体系

二、质构

三、色香味

第二节 基本组成

一、基本组成

二、风味甜味料

三、炼乳

四、氢化植物油脂

第三节 生产工艺

一、生产流程

二、物料的配合

三、物料的混合与乳化

四、物料的焦香化

五、焦香糖果的熬煮过程

六、焦香糖果的砂质化

七、焦香糖果生产连续化

第四章 充气糖果

第一节 主要特性

一、物态体系

二、质构

三、密度和比重

第二节 基本组成

<<食品工艺学(下册)>>

- 一、基本组成
- 二、甜味料
- 三、发泡剂
- 第三节 生产工艺
- 一、生产流程
- 二、气泡的产生和形成
- 三、气泡体的制备
- 四、充气糖果制造
- 五、充气糖果生产过程连续化
- 第五章 凝胶糖果
- 第一节 主要特性
- 一、物态体系
- 二、质构
- 三、凝胶强度
- 四、保存期的质变
- 第一节 基本组成
- 一、基本组成
- 二、凝胶剂
- 第三节 生产工艺
- 一、生产流程
- 二、淀粉软糖制造过程
- 三、其他软糖制造
- 四、凝胶糖果生产的连续化
- 第六章 巧克力制品
- 第一节 主要特性
- 一、物态体系
- 二、质构
- 三、光泽
- 四、香味
- 五、粘度
- 六、热力学性质
- 七、保藏期的变化
- 第二节 基本组成
- 一、巧克力的基本组成
- 二、可可制品
- 第三节 生产工艺
- 一、生产流程
- 二、可可豆处理
- 三、糖粉制备
- 四、巧克力料处理
- 五、巧克力料精炼
- 六、巧克力料调温
- 七、巧克力制品成型
- 八、巧克力制品包装

<<食品工艺学(下册)>>

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>