

<<现代食品发酵技术>>

图书基本信息

书名：<<现代食品发酵技术>>

13位ISBN编号：9787501921614

10位ISBN编号：750192161X

出版时间：1998-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王福源

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>

<<现代食品发酵技术>>

内容概要

本书对发酵技术作了较详细的阐述，力求理论与生产实际相结合，努力体现生产工艺的科学性和合理性，并积极反映近年来的生产工艺革新和科学研究新成就。

<<现代食品发酵技术>>

书籍目录

第一章 发酵饮料

第一节 牛乳发酵饮料

- 一、发酵剂
- 二、乳酸发酵的类型
- 三、乳酸发酵过程中的物质变化
- 四、酸奶的生产
- 五、酸奶生产的注意事项
- 六、含乳饮料和酸牛乳的卫生标准

第二节 大豆发酵饮料

- 一、大豆中的酶及抗营养因子
- 二、酸豆奶
- 三、大豆乳清发酵饮料
- 四、菜汁酸豆奶
- 五、银耳豆奶

第三节 麦芽汁发酵饮料

- 一、乳酸菌发酵麦芽汁饮料
- 二、酵母菌发酵麦芽汁饮料

第四节 果蔬汁发酵饮料

- 一、酵母菌发酵果汁饮料
- 二、乳酸菌发酵蔬菜汁饮料
- 三、酵母菌和乳酸菌混合发酵果蔬汁饮料

第五节 食用菌饮料

第二章 酒的生产工艺

第一节 葡萄酒

- 一、酿酒用的葡萄
- 二、葡萄酒的化学成分
- 三、葡萄酒的酿造
- 四、葡萄酒的混浊、氧化、褐变及其防止
- 五、加强葡萄酒的酿造
- 六、香槟酒的酿造
- 七、白兰地的生产

第二节 黄酒

- 一、原料及其成分在酿酒过程中的变化
- 二、糖化剂及酒母
- 三、黄酒的生产
- 四、成品酒
- 五、特种黄酒

第三节 啤酒

- 一、原辅料和生产用水
- 二、麦芽的制备
- 三、麦芽汁的制备
- 四、啤酒发酵
- 五、啤酒过滤与包装
- 六、啤酒的质量指标

第四节 白酒

<<现代食品发酵技术>>

- 一、原辅料和填充料
- 二、白酒生产工艺
- 三、白酒的贮存和勾兑
- 第五节 酒的理化检验
- 一、酒精的测定
- 二、糖的测定
- 三、总酸的测定
- 四、挥发酸的测定
- 五、单宁的测定
- 六、干浸出物的测定
- 七、游离二氧化硫的测定
- 八、总二氧化硫的测定
- 九、二氧化碳的测定
- 十、原麦芽汁浓度的测定
- 十一、真正发酵度
- 十二、色度
- 十三、双乙酰的测定
- 十四、苦味质的测定
- 十五、混浊度的测定
- 十六、铁的测定
- 十七、卫生指标
- 第三章 调味剂
- 第一节 味精
- 一、味精的安全性和质量标准
- 二、谷氨酸发酵原料
- 三、国内常用的谷氨酸生产菌株
- 四、味精生产工艺流程
- 五、培养基的配制、灭菌和空气净化
- 六、种子扩大培养和谷氨酸发酵
- 七、糖质原料的谷氨酸其他发酵方法
- 八、谷氨酸的提取方法
- 九、谷氨酸制造味精
- 十、味精生产中常见的质量问题及原因
- 十一、主要技术经济指标及生产计算
- 十二、生产过程的检验方法
- 第二节 5-肌苷酸和5-鸟苷酸发酵
- 一、核苷酸的生物合成途径及其代谢调控
- 二、5-肌苷酸发酵
- 三、鸟苷酸发酵
- 第三节 酱油
- 一、原料
- 二、酱油酿造用微生物
- 三、种曲
- 四、制曲
- 五、发酵
- 六、浸出
- 七、加热及配制

<<现代食品发酵技术>>

八、其他几种酱油酿造工艺

九、酱油生产新技术

十、技术经济指标

第四节 食醋

一、原料及预处理

二、食醋酿造用微生物

三、酿醋过程中色、香、味、体的形成

四、糖化剂及糖化工艺

五、酒母的制备

六、醋母的制备

七、常用酿醋方法

八、食醋的传统酿造方法

九、食醋生产新技术

十、食醋出品率和原料利用率

第五节 柠檬酸

一、柠檬酸发酵用微生物

二、柠檬酸发酵机理

三、柠檬酸发酵的原料及其处理

四、柠檬酸发酵

五、柠檬酸的提取

六、我国食品添加剂柠檬酸标准 (GB1987 - 86)

第六节 苹果酸

一、苹果酸发酵

二、苹果酸的提取和精制

三、苹果酸的检验

四、富马酸和马来酸的含量测定

五、苹果酸的质量标准 (GB13737 - 92)

第四章 黄原胶

一、概况

二、黄原胶的分子结构及其性质

三、黄原胶的生产

主要参考资料

<<现代食品发酵技术>>

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>