

图书基本信息

书名：<<乳制品生产技术/中等职业教育教材>>

13位ISBN编号：9787501928163

10位ISBN编号：7501928169

出版时间：2004-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：武建新 编

页数：418

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>

内容概要

《中等职业教育教材：乳制品生产技术》是中等职业教育教材的一册，全书共分九章主要详细地叙述乳制品的成分及性质、巴氏杀菌乳与灭菌乳生产工艺、发酵乳生产工艺及乳粉生产工艺等等。书中资料翔实、图文并茂是广大中等职业学校学生及教师不可多得的参考书。

书籍目录

绪论一、乳的基本概念二、牛乳加工处理后的名称及作为食品的营养价值三、乳品加工过程的特点和分类四、乳品工艺学研究的内容、方法及意义第一章 牛乳的成分及性质第一节 牛乳的化学成分一、牛乳的结构和成分二、乳脂肪三、乳蛋白质四、乳糖五、乳中的盐类六、乳中的维生素七、乳中的酶八、乳中的其他成分第二节 牛乳的物理性质一、乳的色泽二、乳的相对密度三、乳的热学性质四、牛乳的酸度第三节 牛乳中的微生物一、牛乳中微生物的种类二、牛乳中微生物的污染来源三、牛乳在贮存过程中微生物的变化第四节 牛乳在热处理中的变化一、形成薄膜二、褐变反应三、形成乳石四、乳蛋白质的热变性五、乳糖的影响六、酶的钝化七、维生素的损失八、其他变化第五节 异常乳一、生理异常乳二、微生物污染乳三、化学异常乳第二章 巴氏杀菌乳与灭菌乳生产工艺第一节 巴氏杀菌乳一、概述二、牛乳的收集与贮存三、牛乳的脱气、分离和标准化四、牛乳的均质五、牛乳的巴氏杀菌六、包装、贮存和分销第二节 超高温灭菌乳一、概述二、灭菌乳的灭菌原理三、超高温灭菌的方法四、典型的UHT乳的加工工艺第三节 保持灭菌乳一、概述二、保持灭菌乳加工的类型.....第三章 发酵乳生产工艺第四章 炼乳生产工艺第五章 乳粉生产工艺第六章 奶油生产工艺第七章 干酪素、乳糖与乳清粉生产工艺第八章 冷冻饮品生产工艺第九章 干酪生产工艺参考文献

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>