

<<现代乳品加工学>>

图书基本信息

书名：<<现代乳品加工学>>

13位ISBN编号：9787501929993

10位ISBN编号：7501929998

出版时间：2001-6-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郭本恒

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>

<<现代乳品加工学>>

内容概要

乳制品是除母乳以外营养最为均衡的全价食品，它含有人体所需的全部营养成分，在人们的膳食结构中有其他食品无法替代的地位和作用。由于多方面的原因，我国乳的人均消费水平仍很低，2000年为人均6.6KG，加工水平和科技水平也相对滞后。有关的资料和书籍多关注乳品加工的工艺技术，未能反映国际乳品发展的最新水平。鉴于此编撰一套能反映国际乳品发展趋势和动态的系列丛书，是十分必需和必要的。

本书是乳品科学技术丛书中的一册。全书共分九章，全面系统地讲解了乳的热处理技术和液态乳生产、乳脂分离技术和奶油生产、乳的浓缩技术和炼乳生产等等。

该书内容全面，讲解通俗易懂，具有一定的科学性、系统性、理论性及实用性，可供乳制品生产及研究单位参阅。

<<现代乳品加工学>>

书籍目录

第一章 乳的热处理技术和液态乳生产

第二章 乳脂分离技术和奶油生产

第三章 乳的浓缩技术和炼乳生产

第四章 乳的干燥技术和乳粉生产

第五章 分离技术和乳蛋白制品

第六章 冰淇淋及冷饮制品

第七章 乳糖结晶技术和乳糖生产

第八章 酸奶发酵技术和酸奶生产

第九章 乳发酵技术与干酪生产

附录一 蛋白质标准化

附录二 乳制品感官评价体系

参考文献

<<现代乳品加工学>>

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>