

<<酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501948246

10位ISBN编号：7501948240

出版时间：2005-6-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：蒋明利

页数：288

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>

## <<酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方>>

### 内容概要

酸奶和发酵乳饮料以其良好的口感和诸多的营养保健效果迅速风靡中国乳品市场，几乎所有的液态乳生产企业都开发生产酸奶和发酵乳饮料。

但是，由于各乳品厂家的技术力量不同，许多中小型液态乳生产企业技术力量还相当薄弱，对乳酸菌种的保存、扩大培养、实验室无菌操作、车间生产操作等重要技术环节缺乏理论基础和实际生产经验，影响了酸奶行业的快速发展，因此，系统地编写一本阐述酸奶和发酵乳饮料生产实务的科技参考书很适合当前的市场需求。

本书由上海双剑食品有限公司研发中心组织了专门的技术力量，参照国内外最新文献资料，结合国内外多家液态乳生产厂的车间生产实践以及实验室多次的实验结果，在此基础上编写而成。

为了便于企业切实可行地掌握酸奶和发酵乳饮料生产的操作控制要点，对生产过程中的无菌接种环节、发酵终点的判断环节、质量缺陷与分析环节都做了详尽的介绍。

本书内容丰富、资料翔实，可供相关生产企业、卫生、商检的工程技术人员和管理人员以及大专院校师生参考。

## <<酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方>>

### 书籍目录

第一章 绪论 第一节 酸奶及其延伸产品的定义和分类 第二节 酸奶的生产现状和发展趋势第二章 酸奶和发酵乳饮料生产的原料和辅料 第一节 鲜奶与复原奶 第二节 发酵菌种 第三节 甜味剂 第四节 酸味剂 第五节 香精香料 第六节 色素 第七节 增稠剂与乳化剂第三章 酸奶和发酵乳饮料生产的基本原理及方法 第一节 工艺流程 第二节 原辅料预处理 第三节 预热 第四节 均质 第五节 杀菌 第六节 冷却 第七节 酸奶发酵与终点控制 第八节 调配 第九节 生产线的清洗 第四章 酸奶生产工艺与配方 第一节 概况 第二节 凝固型酸奶 第三节 搅拌型酸奶 第四节 延长酸奶保质期的方法 第五节 新产品研究与开发第五章 乳酸菌饮料生产工艺与配方 第一节 活菌型乳酸菌饮料 第二节 杀菌型乳酸菌饮料 第三节 生产乳酸菌饮料的技术关键与注意事项 第四节 新产品研究与开发第六章 质量检验与评析 第一节 酸奶的质量评价 第二节 酸奶的质量缺陷分析与改进第七章 厂区的建设及规划 第一节 厂址的选择、总平面布置与主要技术经济指标 第二节 工程造价与评析 第三节 生产及辅助设备 第四节 车间布局 第五节 水、电、汽的配套供应附录 附录1 学生奶相关文件 附录2 乳品相关性质和参数 附录3 国家相关标准参考文献

## <<酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方>>

### 编辑推荐

酸奶和发酵乳饮料以其良好的口感和诸多的营养保健效果迅速风靡中国乳品市场，几乎所有的液态乳生产企业都开发生产酸奶和发酵乳饮料。

但是，由于各乳品厂家的技术力量不同，许多中小型液态乳生产企业技术力量还相当薄弱，对乳酸菌种的保存、扩大培养、实验室无菌操作、车间生产操作等重要技术环节缺乏理论基础和实际生产经验，影响了酸奶行业的快速发展，因此，系统地编写一本阐述酸奶和发酵乳饮料生产实务的科技参考书很适合当前的市场需求。

本书由上海双剑食品有限公司研发中心组织了专门的技术力量，参照国内外最新文献资料，结合国内外多家液态乳生产厂的车间生产实践以及实验室多次的实验结果，在此基础上编写而成。

为了便于企业切实可行地掌握酸奶和发酵乳饮料生产的操作控制要点，对生产过程中的无菌接种环节、发酵终点的判断环节、质量缺陷与分析环节都做了详尽的介绍。

本书内容丰富、资料翔实，可供相关生产企业、卫生、商检的工程技术人员和管理人员以及大专院校师生参考。

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>