第一图书网, tushu007.com

<<乳及发酵乳制品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<乳及发酵乳制品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501959297

10位ISBN编号：7501959293

出版时间：2007-7

出版时间：中国轻工业

作者：李凤林

页数：289

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

《乳及发酵乳制品工艺学》系统地介绍了乳及发酵乳制品加工技术的基本知识与基本技能，全书包括乳的基础知识、发酵乳制品生产、其他乳品的生产三部分内容。
在每一部分，都详细的介绍的相关方面的知识，同时书后附有实验指导。
《高等学校专业教材：乳及发酵乳制品工艺学》可作为高等院校、职业技术学院食品及生物技术相关专业的教材，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的参考书。

<<乳及发酵乳制品工艺学>>

书籍目录

绪论第一篇　乳的基础知识第一章　乳的化学成分第一节　乳的概念及分类第二节　乳的分散体系第三节　乳中各成分的化学性质第二章　乳的物理性质及加工处理对乳理化性质的影响第一节　乳的物理性质第二节　加工处理对牛乳理化性质的影响第三章　乳中微生物第一节　乳中微生物的种类及来源第二节　乳中微生物的性状第四章　鲜乳的处理第一节　原料乳的验收第二节　原料乳的预处理第三节　原料乳的杀菌技术第二篇　发酵乳制品生产工艺第五章　发酵乳制品概述第一节　发酵乳制品的发展及现状第二节　发酵乳制品的分类及营养保健作用第三节　微生物在发酵乳制品中的应用第六章　发酵剂的选择及制备第一节　发酵剂的种类及作用第二节　发酵剂的选择及贮藏第三节　发酵剂的制备及质量控制第四节　直投式酸乳发酵剂第七章　酸乳第一节　酸乳的概念及分类第二节　酸乳生产所用原料第三节　凝固型酸乳的生产工艺第四节　搅拌型酸乳的生产工艺第五节　冷冻酸乳的生产工艺第六节　保健酸乳的生产工艺第八章　发酵乳饮料第一节　乳酸菌饮料第二节　发酵酪乳第三节　双歧杆菌发酵乳饮料第四节　发酵乳清饮料第九章　奶酒第一节　酸马奶酒第二节　开菲尔乳第三节　乳清酒第四节　奶啤第十章　乳酸菌制剂第一节　乳酸菌制剂概述第二节　普通乳酸菌制剂的生产第三节　双歧杆菌制剂的生产第四节　LGG菌制剂的生产第十一章　稀奶油与奶油第一节　乳的分离第二节　稀奶油第三节　奶油第十二章　干酪第一节　概述第二节　干酪的发酵剂第三节　凝乳酶第四节　天然干酪一般加工工艺第五节　融化干酪的加工工艺第三篇　其它乳制品生产工艺第十三章　液态乳第一节　液态乳的概念及分第二节　巴氏杀菌乳第三节　ESL乳第四节　灭菌乳第五节　再制乳与复原乳第六节　含乳饮料第十四章　炼乳第一节　甜炼乳第二节　淡炼乳第十五章　乳粉第十六章　冷冻饮品第十七章　初乳制品的加工主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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