

<<中国腐乳酿造>>

图书基本信息

书名：<<中国腐乳酿造>>

13位ISBN编号：9787501968800

10位ISBN编号：7501968802

出版时间：2009-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王瑞芝 主编

页数：442

字数：589000

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>

## <<中国腐乳酿造>>

### 内容概要

《中国腐乳酿造》首版于1998年，由中国轻工业出版社出版，已有10年之余。随着国家科学技术的进步，近年来，腐乳生产技术与设备有了许多创新和改进，为使本书更好地成为腐乳发展好帮手，在中国调味品协会会长卫祥云和北京市食品酿造研究所的支持与关心下，对《中国腐乳酿造》一书进行修订再版。

本书按工艺顺序编著，重点对腐乳原料、豆腐坯制造、前期发酵(培菌)、后期发酵、腐乳微生物、综合利用、检化验及中国传统腐乳现代研究、腐乳的营养与功能性等作较详细的论述。

本书将中国红、白、青、酱腐乳和中国名牌腐乳的制作方法逐一介绍，并对其配方作展示。同时充实了中国传统腐乳现代研究与酶法腐乳、全豆腐乳、“动态”腌制、毛坯通风培养等新工艺，使本书内容更丰富。

在修订《中国腐乳酿造》的过程中，作者力求本书既有较系统的基础理论知识，又具有实用价值，有助于腐乳基本知识的普及和应用技术的提高。

本书参考并引用了国内外专家在书刊上发表的有关数据和文章，是一部知识面较广、实用性较强的腐乳专业书籍。

<<中国腐乳酿造>>

作者简介

王瑞芝，江苏江都市人，出生于1936年，任上海鼎丰公司顾问、总工程师、上海市奉贤区（县）人民政协第四、五、六、七、八届委员、中国调味品协会技术专家委员、原国家腐乳质量评委、中国腐乳学组原副组长、2005年被评为中国调味品行业“十大科技突出贡献专家”。  
在行业工

## &lt;&lt;中国腐乳酿造&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、中国腐乳的悠久历史与文化 二、中国腐乳生产的发展及现状 三、中国腐乳的类型及特点

第一篇 腐乳微生物 第一章 微生物的一般概念 第一节 微生物的特性及其所需的营养物质 一、微生物的特性 二、微生物所需的营养物质 第二节 灭菌的方法 一、火焰灭菌法 二、干热灭菌法 三、煮沸灭菌法 四、蒸汽加压灭菌法 五、间歇灭菌法 第三节 微生物的接种和培养 一、微生物的接种 二、微生物的培养 第四节 菌种的退化、复壮和保藏 一、菌种的退化 二、菌种的复壮 三、菌种的保藏 第五节 微生物的分类和命名 一、微生物的分类 二、微生物的命名 第六节 腐乳发酵的几种微生物 第二章 酿造腐乳常用微生物的培养和选育 第一节 酿造腐乳常用的几种微生物培养方法 一、毛霉的培养方法 二、面糕的制作方法 三、红曲的培养方法 四、酒酿的生产方法 五、米酒的生产方法 第二节 腐乳毛霉菌种的选育方法 一、菌种选育的重要性 二、腐乳毛霉菌种选育工艺流程 三、腐乳毛霉菌优良菌株分离筛选技术 四、菌种复筛步骤 五、腐乳毛霉菌优良菌株诱变育种过程 六、腐乳菌种选择的条件 第三节 腐乳微生物几种培养基 第二篇 腐乳生产 第一章 腐乳生产的原辅材料 第一节 主要原料 一、大豆 二、豆饼及豆粕 第二节 辅助原料 一、糯米 二、食盐 三、酒类 四、曲类 五、甜味剂 六、凝固剂 七、香辛料 八、其他辅料 第二章 腐乳生产机理 第一节 大豆蛋白质在豆腐坯制作过程中的变化机理 第二节 毛霉生长变化过程与发酵机理 一、毛霉生长变化过程 二、发酵机理 第三节 蛋白质水解酶的作用机理 第四节 腐乳色、香、味、体的形成机理 ..... 第三章 腐乳生产工艺及其技术改进 第四章 中国腐乳酿造 第五章 新型腐乳 第三篇 中国名优特色腐乳 第一章 中国名优腐乳 第二章 中国特色腐乳 第四篇 腐乳检化验与营养功能性 第一章 检化验方法 第二章 试剂的配制及标定 第三章 中国腐乳的营养与功能性 第五篇 腐乳生产设备及化验仪器 第一章 腐乳生产设备 第二章 主要化验仪器及设备 第六篇 厂房设计与综合利用 第一章 新建腐乳生产厂房的设计与建造 第二章 综合利用附录参考文献

## 章节摘录

插图：（二）菌种保藏的常用方法一种好的菌种保藏方法，首先应能长期保持菌种原有的优良性状而不发生变异，同时也应考虑到方法本身的简便和经济。

菌种保藏的方法很多，现将常用方法介绍如下。

1. 斜面冰箱保藏法将菌种接在适当的斜面上，待其生长丰满后，可放在4℃冰箱中保藏。

此法一般可保藏菌种3个月左右。

各类菌种均可用此法进行保藏。

2. 半固体穿刺保藏法将菌种接入半固体直立柱中，然后进行培养。

待长好后，放入4℃冰箱中保藏。

此法可保藏菌种半年左右，它适用于细菌、酵母菌的保藏。

3. 石蜡油封存法如果将无菌石蜡油加入到上述保藏的菌种中，使菌种与空气隔绝，则保藏效果更佳，一般可保藏1年左右。

根据同样的道理，用灭菌的橡皮塞代替原来的棉花塞，效果也是好的。

此法适用于各类菌种的保藏。

4. 砂土管保藏法取过筛（60目）河砂，用10%盐酸浸泡，用水洗净后，烘干。

再取瘦土，砂与土以4：1量混合，装入小试管中，灭菌后，滴入几滴菌种悬液，用接种针搅匀。

然后放入干燥器中，抽气干燥，放入低温处保藏。

此法一般可保藏菌种1年至数年。

它适用于产生孢子的微生物的保藏。

5. 冰冻干燥保藏法将用灭菌牛奶做成的高浓度的菌液装入灭菌的安瓿瓶中，放在低温条件下抽气干燥，使其中的水分因升华作用逸出，而形成完全干燥的菌块，然后将安瓿瓶在真空条件下融封。

这种方法因菌体内的水分全部被抽掉，无法进行任何代谢作用，所以保藏期很长，一般可在5年以上。

此法适用于各大类微生物的保藏。

<<中国腐乳酿造>>

编辑推荐

《中国腐乳酿造(第2版)》由中国轻工业出版社出版。

<<中国腐乳酿造>>

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>