

<<食品加工与保藏实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品加工与保藏实验技术>>

13位ISBN编号：9787501974504

10位ISBN编号：7501974500

出版时间：2010-4

出版时间：赖健、王琴 中国轻工业出版社 (2010-04出版)

作者：赖健，王琴 编

页数：111

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>

<<食品加工与保藏实验技术>>

前言

在教育部新的专业目录中，食品科学与工程专业涵盖了原来的食品工程、食品科学、制糖工程、粮食工程、油脂工程、烟草工程、粮油贮藏、农产品贮运与加工、水产品贮藏与加工、冷冻冷藏工程等13个专业方向，以此加强专业基础，拓宽专业面，提高毕业生就业时的专业适应能力。

拥有以上不同专业方向的高校，在食品科学与工程这统一的专业名称下突出各自的培养方向和特色。食品科学与工程专业目前使用的专业课教材主要有2000年前原天津轻工业学院、原无锡轻工业学院组织编写的《食品工艺学》，2001年罗云波、蔡同一教授主编的《园艺产品贮藏加工学》，2002年李新华、董海洲教授主编的《粮油加工学》，2006年李里特、江正强等教授编写的《焙烤食品工艺学》，2006年赵丽芹主编的《园艺产品贮藏加工学》，2007年夏文水教授主编的《食品工艺学》等。

但是，与这些教材对应的公开出版的实验教材却很少。

为此，我们根据多年来在食品加工与保鲜等方面的实践工作积累，并收集和参考了国内外相关方面的资料和新信息，编写了这本实验技术，希望能以此丰富国内食品科学与工程专业的实验教材。

本书内容包含了果蔬贮藏与保鲜、食品加工工艺原理、果蔬加工、畜禽产品加工、粮油加工、水产品加工、软饮料加工、糖果加工、食品工厂机械与设备及食品加工综合性及设计性实验10个方面近80个实验。

主要介绍了与这10个方面相关的实验目的、实验原理、工艺流程和工艺要点等，并着重以简单易懂、注重实用的风格，培养读者理论联系实际、分析问题、动手解决问题和新产品开发的能力。

本书可作为高等院校相关专业的实验教材和参考书，也可作为食品、农副产品加工与保鲜等相关领域从事科学研究和加工生产人员的参考资料。

本书共十章，由赖健教授和王琴副教授担任主编。

具体分工如下：第一章由吴建生副教授编写，第二章由成坚教授编写，第三章和第五章由赖健教授编写，第四章的乳品部分由王琴副教授编写，肉制品部分由王德培副教授编写，第六章由王德培副教授编写，第七章由刘晓艳讲师编写，第八章由张鹰讲师编写，第九章由张宏康讲师编写，第十章由赖健教授、成坚教授、吴建生副教授、王琴副教授等合编。

由于本书的编者水平所限，书中尚存不足之处，恳请同行专家和读者批评、赐教。

<<食品加工与保藏实验技术>>

内容概要

果蔬贮藏与保鲜、食品加工工艺原理、果蔬加工、畜禽产品加工、粮油加工、水产品加工、软饮料加工、糖果加工、食品工厂机械及设备与食品加工综合性及设计性实验10个方面近80个实验。主要介绍了与这10个方面相关的实验目的、实验原理、工艺流程和工艺要点等，并着重以简单易懂、注重实用的风格，培养读者理论联系实际、分析问题、动手解决问题和新产品开发的能力。

《食品加工与保藏实验技术（高校教材）》可作为高等院校相关专业的实验教材和参考书，也可作为食品、农副产品加工与保鲜等相关领域从事科学研究和加工生产人员的参考资料。

<<食品加工与保藏实验技术>>

书籍目录

第一章 果蔬贮藏与保鲜实验实验一 采后果蔬呼吸强度的气流法测定实验二 气调环境及贮藏库的O₂及CO₂浓度测定实验三 果蔬膜透性测定实验四 果实的催熟第二章 食品加工工艺原理实验实验一 食品热风干燥实验二 食品微波干燥实验三 冻结对食品品质的影响实验四 食品冷冻浓缩实验五 酸碱性对食品加热杀菌效果的影响实验六 食品罐藏和罐头食品加工实验七 食品腌制保藏实验八 食品发酵保藏第三章 果蔬加工实验实验一 果酱的加工实验二 果脯的加工实验三 泡菜的加工实验四 果酒的加工实验五 果冻的加工实验六 水果罐头的加工实验七 果蔬的速冻实验八 果实的干制实验九 果汁饮料的加工第四章 畜禽产品加工实验实验一 稀奶油的加工实验二 全脂乳粉的加工实验三 凝固型发酵酸乳的加工实验四 乳酸饮料的加工实验五 绿茶冰淇淋的加工实验六 火腿肠的制作实验七 五香酱牛肉的制作实验八 熏烤肉制品的加工实验九 肉松的加工实验十 无铅皮蛋的加工实验十一 咸蛋的加工第五章 粮食产品加工实验实验一 面粉面筋值的测定实验二 面包的制作实验三 韧性饼干的制作实验四 蛋糕的制作实验五 内酯豆腐的制作实验六 腐竹的制作实验七 面条的制作实验八 方便面的制作实验九 桃酥的制作实验十 复合调味油的制作第六章 水产品加工实验实验一 水产品鲜度的感官鉴定实验二 鱼松的制作实验三 豆豉鲮鱼罐头的制作实验四 调味速食海带丝的制作实验五 油炸黄花鱼的制作实验六 调味鱼片的制作实验七 鱼香肠的制作实验八 盐渍酶香鱼的制作实验九 冷冻淡水鱼片的制作第七章 软饮料加工实验实验一 饮用纯净水的加工实验二 碳酸饮料的加工实验三 豆奶饮料的加工实验四 茶饮料的加工第八章 糖果加工实验实验一 硬质咖啡奶糖的制作实验二 焦香糖果的制作实验三 果味橡皮糖的制作实验四 香草巧克力的制作第九章 食品工厂机械与设备实验实验一 转子泵演示实验实验二 食品粉碎设备演示实验实验三 胶体磨演示实验实验四 高压均质机演示实验实验五 食品分离装备演示实验实验六 食品固液混合装备演示实验实验七 喷雾干燥设备演示实验实验八 真空冷冻干燥设备演示实验实验九 食品冷冻设备演示实验实验十 食品袋装设备演示实验实验十一 封罐机的演示实验实验十二 金属罐体二重卷边的解剖演示实验第十章 食品加工工艺开放性实验实验一 采后果蔬保鲜设计性实验实验二 食品冷冻设计性实验实验三 罐头食品加工设计性实验实验四 膨化食品加工综合性实验实验五 液态乳及乳饮料制备设计性实验参考文献

<<食品加工与保藏实验技术>>

章节摘录

插图：一、实验目的面筋含量是面粉的重要工艺品质指标之一，通过本实验学会几种面筋含量的测定方法，间接了解面粉蛋白质含量的高低。

二、实验原理与内容小麦淀粉内所含的营养成分，就其含量而言，主要是淀粉和蛋白质。

蛋白质不溶于水，但吸水性很强，吸水后膨胀，形成与胶质类似的弹性物质，称为面筋。

根据面筋不溶于水的特性，将面粉加水后揉成面团，再用水冲去其中的淀粉及麸皮，即可得到湿面筋。

三、实验材料及仪器设备1.材料特一粉、特二粉、标准粉、普通粉、碘液等。

2.仪器设备不锈钢小盆、量筒、玻璃棒、玻璃板、电热烘箱、干燥器、天平、平皿、玻璃烧杯、100目比延伸性测定装置等。

四、实验步骤（1）湿面筋量的测定 称样：从面粉样品中称取定量试样（ m ）特一粉10.00g、特二粉15.00g、标准粉20.00g、普通粉25.00g。

和面：将试样放入洁净的不锈钢小盆中，加入试样质量一半的20~25℃温水，用玻璃棒搅和，再用手和成面团，直到不粘盆、不粘手为止，将黏附在玻璃棒上的面屑刮下，并入面团，然后放入盛有水的烧杯中，在室温下静置20min。

洗涤：手拿面团，在放有圆孔筛的不锈钢小盆的水中缓慢揉搓，洗去面团内的淀粉、麸皮等物质。洗涤过程中要更换清水数次，并注意不要把筛上的面筋碎块扔掉，反复揉洗至面筋挤出的水遇碘液（0.2g碘化钾和0.1g碘溶于100mL蒸馏水中）不显蓝色为止。

排水：将揉洗好的面筋放在干净的玻璃板上，用另一块玻璃板挤压面筋，排出面筋中游离水，每压一次后取下并擦干玻璃板。

反复压挤直到稍感面筋有粘手或粘板时为止（约挤压15次）。

也可采用转速3 000r / min离心机排水2min。

称重：排水后将面筋放在预先烘干称重的表面皿上（ m_0 ），称得总质量（ m_1 ）。

<<食品加工与保藏实验技术>>

编辑推荐

《食品加工与保藏实验技术(高校教材)》：高等学校专业教材

<<食品加工与保藏实验技术>>

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>