

<<乳制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501975310

10位ISBN编号：7501975310

出版时间：2010-10

出版时间：中国轻工业出版社

作者：苏东海 编

页数：229

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>

## &lt;&lt;乳制品加工技术&gt;&gt;

## 内容概要

牛乳是一种营养丰富的食品，含有大量蛋白质、维生素、矿物质和脂肪，而且容易消化吸收。

如今，喜欢喝牛乳的人日益增多，牛乳几乎成了人们生活中的最佳营养食品。

乳制品可提供全面均衡的营养素，为人体健康和生长发育提供物质基础。

据第四次全国营养调查结果，我国膳食供应最感不足的营养素是钙、维生素A和维生素B<sub>2</sub>，而乳制品正是这几种营养素的来源或良好来源。

中国乳业起步晚，起点低，但发展迅速。

未来全球乳业的快速增长主要依靠市场消费拉动，而中国拥有13亿人口，是世界最大的消费市场。

目前我国居民平均每人每年摄入牛乳约10kg，而全球人均均为100kg，欧美发达国家达到300kg，与我国相邻的日本、韩国人均消费也在80kg左右，我国牛乳消费有较大的增长潜力。

因此，乳制品行业被社会称为“朝阳”产业，在这种形势下，我国对乳制品加工技术人员的需要量增大。

为了适应新形势下社会对高职人才培养的需求，在中国轻工业出版社的组织下，我们编写了这本高等职业教育特色较浓的教材。

本教材还得到了“北京市职业院校教师提高工程加工制造类教师培训基地”的经费资助。

本教材在参阅了国内外大量最新资料的基础上，结合我国高职教育改革，收集典型乳品加工技术资料，在教材内容安排上力求突破创新，适应职业教育的需要。

本书共分六个项目，项目一介绍牛乳的检测、预处理及相关知识；项目二介绍巴氏杀菌牛乳的加工、超高温杀菌牛乳及其相关知识；项目三介绍牛乳冷冻饮品的加工；项目四介绍酸奶的加工及相关知识；项目五介绍乳粉加工及其相关知识；项目六介绍干酪的加工及其相关知识。

## <<乳制品加工技术>>

### 书籍目录

项目一 原料乳的验收和预处理 学习目标 项目实施 任务一牛乳的检验 任务二异常乳的检验  
必备知识 一、乳的组成 二、乳中各成分的性质 三、乳的物理性质 四、加工处理对牛乳性质的影响 五、乳的分类 思考题项目二 液态乳的加工及检验 学习目标 项目实施 任务 巴氏杀菌全脂乳的加工 必备知识 一、巴氏杀菌乳 二、较长保质期乳 三、超高温瞬时灭菌乳 四、炼乳 思考题项目三 冷冻乳制品的加工 学习目标 项目实施 任务一冰淇淋的加工 任务二雪糕的生产 必备知识 一、冰淇淋形成原理 二、雪糕的生产 三、冰霜加工技术 四、棒冰加工技术 思考题项目四 酸乳的加工及检验 学习目标 项目实施 任务搅拌型酸乳的加工 必备知识 一、酸乳基础知识 二、发酵剂的制备 三、酸乳的加工及关键控制点 四、酸乳的包装 五、酸牛乳的质量标准 六、乳酸菌饮料 七、其他发酵乳制品 八、乳酸菌制剂的加工 九、调酸型花色牛乳 思考题项目五 乳粉的加工及检验项目六 干酪的加工参考文献

## &lt;&lt;乳制品加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

日照对奶牛个体而言,因受阳光照射程度不同,如照射时间的长短对泌乳量及牛乳的成分有一定的影响。

因日照原因,舍饲奶牛比放牧奶牛个体乳脂百分率可相差1%。

奶牛在环境被污染的地区饲养,如受尘埃及亚硫酸毒气影响,比没有受污染地区饲养的奶牛,每头牛每天的产乳量要减少5%~10%。

3.管理因素(1)挤乳次数和间隔时间母牛每天挤乳3次比挤乳2次产乳量增加10%—25%,每天挤乳4次能再增加5%~10%。

但也绝不是挤乳次数越多,泌乳量越多。

多次挤乳,奶牛受到过分干扰,不得安静,且多次挤乳劳务费用也大,影响经济效益。

挤乳间隔时间越长,泌乳量就越多,但单位时间获得的乳量减少,乳脂率会降低。

(2)挤乳方法在一次挤乳过程中,从最初到最后不可能获得同一组成的牛乳,最初挤得的乳的乳脂率低,随后逐渐增加,最后挤得的乳的乳脂率最高。

挤乳间隔越长差异就越大,但同一次挤乳中不同阶段乳的非脂乳固体、蛋白质、乳糖、灰分的含量变化不大。

挤乳方法优良,不仅挤的量多,乳脂率也高。

从开始挤乳到最后一滴乳都应该充分地、尽快地挤完。

(3)配种与产犊季节奶牛配种受孕后随着受胎月份的增长将逐渐影响产乳量,胎儿发育需要从母体摄取营养物质,从而影响泌乳所需要的营养。

一般掌握在产后80~120d内配种受孕为好,奶牛分娩前50~60d停止挤乳(干乳)给予休息,不论是更长或更短的挤乳期都会使下一泌乳期产乳量减少。

在江、浙、沪地区适宜每年10月份产犊,其母牛牛乳年产量也高。

而每年5、6月份产犊的母牛泌乳高峰期正值高温季节,泌乳量剧减,且严重影响本胎次产乳量。

母牛妊娠第5个月起泌乳量开始下降,而乳脂肪、蛋白质、非脂固体迅速增长,但乳糖量减少。

(4)疾病与药物奶牛一旦患病泌乳量即减少,牛乳的成分也起变化,受影响程度因疾病种类不同而不同。

如母牛患乳房炎,泌乳量会减少10%~20%,乳中乳清蛋白、免疫球蛋白、氯及钠量增加,非脂乳固体、酪蛋白、乳白蛋白、乳糖、钾及磷含量减少,pH升高,牛乳中细菌数、白血球以及上皮细胞数增加。

乳房炎乳不宜作乳制品的原料乳,对人体健康有害。

如果母牛患上全身性疾病,体温上升,泌乳量急剧下降,乳脂率有升高趋势,而非脂乳固体含量减少。

应用抗生素、激素、杀虫剂治疗奶牛疾病,药物能进入乳中。

这样的乳应予以废弃,以防药物在食品中的残留。

(5)饲料饲料与遗传一样是影响牛乳产量和成分组成的重要因素。

在饲料给量不足与饲料的配合不恰当时,都会引起乳产量下降和乳成分的变化,特别是对非脂固体影响明显。

<<乳制品加工技术>>

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>