

<<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：9787501979097

10位ISBN编号：750197909X

出版时间：2011-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：詹现璞 主编

页数：243

译者：副主编吴广辉

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>

<<乳制品加工技术>>

内容概要

本教材在编写过程中参阅了国内外大量的最新技术资料，具体特点为：(1)内容新而全面。本教材在编写过程中，参阅国家以往版本的乳制品产品标准，又参阅引用了国家新出版的《乳品安全国家标准》、《乳制品加工行业准入条件》、《乳制品企业良好生产规范》等。

(2)理论联系实际。

本书力求紧密结合乳品企业的实际和乳品生产的特点，突出体现乳品加工的系统性和时代发展的特点。

编者编录了一些实训项目，以配合理论教学，提高教学效果。

本书结构完整、详略得当。

全书共分十一章，重点介绍了乳的基础知识、原料乳的标准验收及运输、液态乳的加工、发酵乳的加工、乳粉的加工、冷冻饮品的加工、实训项目，又简单介绍了干酪的加工、奶油的加工、其他乳制品的加工和乳品厂设备的清洗与消毒。

<<乳制品加工技术>>

书籍目录

第一章 乳的基础知识 第一节 乳的概念及组成 第二节 乳的化学成分 第三节 乳的物理性质
第四节 乳中的微生物 第五节 异常乳第二章 原料乳的标准、验收及运输 第一节 原料乳的质量标准 第二节 原料乳的验收 第三节 原料乳的预处理 第四节 原料乳的标准化 第五节 原料乳的以质定价第三章 液态乳的加工 第一节 概述 第二节 巴氏杀菌乳的加工 第三节 灭菌乳的加工 第四节 再制乳的加工 第五节 配制型含乳饮料的加工第四章 发酵乳的加工 第一节 发酵乳食品安全国家标准(GB19302) 第二节 酸乳定义及分类 第三节 发酵剂制备 第四节 酸乳的加工 第五节 乳酸菌饮料的加工第五章 冷冻饮品的加工 第一节 冷冻饮品加工所需的原料 第二节 冰淇淋的加工 第三节 雪糕的加工 第四节 棒冰的加工 第五节 冷冻饮品的品质控制第六章 乳粉的加工 第一节 乳粉的种类、理化特性及质量标准 第二节 全脂加糖乳粉的加工 第三节 脱脂乳粉的加工 第四节 特殊用途乳粉的加工第七章 干酪的加工 第一节 干酪的概念、种类及营养价值 第二节 天然干酪的加工 第三节 再制干酪的加工第八章 奶油的加工 第一节 奶油的定义、分类及食品安全国家标准 第二节 奶油的一般加工第九章 其他乳制品的加工 第一节 炼乳的加工 第二节 干酪素的加工 第三节 乳糖的加工 第四节 乳清及乳清蛋白粉的加工第十章 乳品厂设备的清洗与消毒 第一节 清洗概述 第二节 消毒方法 第三节 CIP清洗第十一章 实训 实训一 生乳相对密度的测定 实训二 酒精试验 实训三 牛乳均质效果的测定 实训四 巧克力风味乳的加工 实训五 调配型酸性含乳饮料加工 实训六 抗生素残留检验 实训七 凝固型酸乳的制作 实训八 搅拌型酸乳的制作 实训九 乳酸菌饮料的制作 实训十 普通冰淇淋的制作 实训十一 膨化雪糕的制作 实训十二 参观乳粉厂 实训十三 普通干酪的制作参考文献

<<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>