

<<原料乳体细胞与原料乳质量及加工特>>

图书基本信息

书名：<<原料乳体细胞与原料乳质量及加工特性的关系>>

13位ISBN编号：9787501988952

10位ISBN编号：7501988951

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张和平 主编

页数：97

字数：136000

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>

## <<原料乳体细胞与原料乳质量及加工特>>

### 内容概要

《原料乳体细胞与原料乳质量及加工特性的关系》针对982个荷斯坦奶牛原料乳有效样本进行采集，并进行相关检测分析，检测乳样中体细胞数、脂肪、蛋白质、乳糖、总固形物、细菌总数、相对密度、黏度、电导率、氯糖数、滴定酸度、pH、氯、钠、钾、总钙、游离钙、磷、灰分、酪蛋白(包括 $\alpha$ -酪蛋白、 $\beta$ -酪蛋白、 $\kappa$ -酪蛋白)、乳清蛋白、总蛋白、游离氨基氮、非蛋白氮、尿素氮等含量及酪蛋白/总蛋白、乳清蛋白/总蛋白和尿素氮/非蛋白氮比例、纤维蛋白溶酶、NAG酶、过氧化物酶、过氧化氢酶、脂酶、游离脂肪酸含量、酒精稳定性、热稳定性，阐述了原料乳体细胞与牛乳成分、矿物质及理化特性的相关性、与内源酶的相关性、与各蛋白质成分相关性，以及不同体细胞原料乳对契达干酪品质以及与UHT乳贮存期间品质的关系。

《原料乳体细胞与原料乳质量及加工特性的关系》由张和平统稿。

作者简介

张和平 博士,教授 内蒙古农业大学“乳品生物技术与工程”教育部重点实验室 主任 国家奶牛产业技术体系 乳制品加工研究室 主任  
农业部东北区域农业微生物资源利用科学观测实验站 站长 内蒙古自治区乳酸菌学会 会长 内蒙古农业大学食品科学与工程学院 副院长  
, 博士研究生导师

书籍目录

第一章 牛乳体细胞数与牛乳化学组成、理化性质的相关性

一、体细胞数概述

- (一)导致牛乳体细胞数增高的原因
- (二)乳房炎与体细胞数
- (三)牛乳体细胞数升高对原料乳加工性能的影响
- (四)原料乳体细胞数的检测
- (五)乳房炎对原料乳产量的影响

二、不同月份对原料乳的体细胞数及其乳成分性质的影响

三、体细胞数与原料乳细菌总数及物理特性的关系

四、体细胞数与原料乳成分变化统计关系

五、体细胞数对其他成分的影响

六、牧场管理水平与原料乳体细胞数及其他理化指标的关系

参考文献

第二章 牛乳体细胞数与内源酶及牛乳稳定性的关系

一、原料乳中体细胞数升高对内源酶的影响

- (一)原料乳中体细胞数升高对纤维蛋白溶酶的影响
- (二)原料乳中体细胞数升高对N-乙酰-D-葡萄糖苷酶(NAG酶)的影响
- (三)原料乳中体细胞数升高对过氧化物酶的影响
- (四)原料乳中体细胞数升高对过氧化氢酶的影响
- (五)原料乳中体细胞数升高对脂酶的影响

二、原料乳中体细胞数升高对牛乳稳定性的影响

- (一)对原料乳热稳定性的影响
- (二)对原料乳酒精稳定性的影响

三、牧场管理水平与原料乳体细胞数的关系

参考文献

第三章 牛乳体细胞数与含氮化合物含量的相关性

一、原料乳体细胞数与总蛋白、乳清蛋白含量的关系

二、原料乳体细胞数与酪蛋白含量及其组分百分含量的关系

三、原料乳体细胞数与尿素氮含量的关系

四、原料乳体细胞数与游离氨基氮、非蛋白氮含量的关系

五、原料乳各种含氮化合物含量间的关系

六、牧场管理水平与原料乳体细胞数及其含氮化合物含量的关系

参考文献

第四章 不同体细胞数原料乳对UHT乳贮存期间品质的影响

一、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间蛋白质水解的影响

- (一)原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间纤维蛋白溶酶活力的影响
- (二)原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间游离氨基氮含量的影响

二、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间脂肪水解的影响

- (一)原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间脂肪酶活性的影响
- (二)原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间游离脂肪酸含量的影响

三、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间pH的影响

四、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间蛋白质胶凝的影响

五、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间蛋白质沉淀的影响

六、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间脂肪上浮的影响

七、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间褐变的影响

八、原料乳中体细胞数的高低对UHT乳贮存期间风味的影响

参考文献

第五章 牛乳体细胞数与干酪品质的关系

一、干酪概述

(一)干酪及其营养特性

(二)干酪品质的重要性

二、牛乳体细胞数对干酪加工的影响

(一)牛乳体细胞数对发酵的影响

(二)牛乳体细胞数对凝乳的影响

三、牛乳体细胞数对干酪成熟的影响

(一)牛乳体细胞数对蛋白质水解的影响

(二)牛乳体细胞数对脂类水解的影响

(三)牛乳体细胞数与干酪中部分盐类的关系

(四)牛乳体细胞数与干酪pH和滴定酸度的关系

(五)牛乳体细胞数对干酪质地和感官评定的影响

四、牛乳体细胞数与干酪产量的关系

参考文献

附录 缩略语表

编辑推荐

《原料乳体细胞与原料乳质量及加工特性的关系》的内容是基于作者张和平对982个荷斯坦奶牛原料乳样品进行的相关研究的数据并参考国际上相关的研究文献而编著。

982个乳样测定的指标包括体细胞数、脂肪等。

依据上述测定指标，系统地阐述了原料乳体细胞与乳成分、乳的理化特性以及原料乳中各种内源酶的相关性。

同时，根据笔者的每一手研究数据，本书论述了不同体细胞原料乳对契达干酪品质以及UHT乳品质的影响。

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>