

<<乳品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502586096

10位ISBN编号：7502586091

出版时间：2006-7

出版时间：化学工业出版社

作者：陈志

页数：237

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>

<<乳品加工技术>>

内容概要

本教材内容包括牛乳的成分及性质，液态乳生产技术，酸乳生产技术，炼乳生产技术，乳粉生产技术，奶油加工技术，干酪素、乳糖与乳清粉生产技术，冷冻饮品加工技术，干酪生产技术，乳品厂设备的清洗共十章，并附有实验内容。

本教材在编写上对工艺设备的工作原理、工艺过程控制做了详细的讲解，为了便于学生学习，对某些内容采用图表式叙述。

本教材图表丰富，内容通俗易懂，便于自学。

本书为高职高专食品类专业教材（60~70学时），亦可供基层乳品加工有关专业人员参考使用。

<<乳品加工技术>>

书籍目录

- 第一章 牛乳的成分及性质 第一节 牛乳的化学成分 一、乳脂肪 二、乳蛋白质 三、乳糖 四、乳中的盐类 五、乳中维生素 六、乳中的酶 七、乳中的其他成分 八、影响牛乳成分的因素 第二节 牛乳的物理性质 一、密度和相对密度 二、乳的依数性 三、酸度 四、乳的热学特性 五、乳的光学性质 第三节 乳中的微生物 一、原料乳中微生物的来源 二、原料乳中的病原菌 三、原料乳中的病毒和噬菌体 四、原料乳中的腐败微生物 五、原料乳中的有益微生物 六、原料乳中的真菌 七、原料乳中的嗜冷菌和耐热菌 第四节 异常乳 一、异常乳的种类 二、乳房炎乳 三、低酸度酒精阳性乳 复习题 第二章 液态乳生产技术 第一节 巴氏杀菌乳生产技术 一、巴氏杀菌乳的概念与分类 二、巴氏杀菌乳的质量标准 三、巴氏杀菌乳的生产工艺 第二节 超高温灭菌乳 一、超高温灭菌乳 二、超高温灭菌乳的灭菌 三、无菌灌装 第三节 超高温灭菌含乳饮料 一、超高温灭菌中性含乳饮料 二、超高温灭菌酸性含乳饮料 复习题 第三章 酸乳生产技术 第一节 酸乳的定义和分类 一、酸乳的定义 二、酸乳的分类 第二节 酸乳的营养价值 一、与原料乳有关的营养价值 二、酸乳所特有的营养价值 三、其他发酵乳的营养价值 第三节 发酵剂的制备 一、发酵剂概述 二、发酵剂的选择与制备 三、发酵剂活力的影响因素及质量控制 第四节 酸乳的生产及关键控制点 一、凝固型酸乳 二、搅拌型酸乳 三、酸乳生产的质量控制 复习题 第四章 炼乳生产技术 第一节 甜炼乳生产 一、甜炼乳的质量要求 二、甜炼乳生产工艺 三、甜炼乳的常见缺陷及质量控制 第二节 淡炼乳的生产 一、淡炼乳的质量要求 二、淡炼乳生产工艺 三、淡炼乳的常见缺陷 复习题 第五章 乳粉生产技术 第一节 乳粉的理化特性 第二节 全脂乳粉的生产技术 一、原料乳的验收及预处理 二、原料乳的预热处理 三、蒸发(浓缩) 四、均质 五、干燥 六、冷却、包装 第三节 脱脂乳粉的生产技术 一、脱脂乳粉的质量标准 二、脱脂乳粉的生产工艺流程 第四节 配方乳粉的生产技术 一、婴儿配方乳粉的质量标准 二、婴儿配方乳粉的生产工艺流程 第五节 速溶乳粉 一、速溶乳粉的机理和特点 二、速溶乳粉的生产工艺流程 第六节 乳粉的质量控制 复习题 第六章 奶油加工技术 第一节 奶油的种类 第二节 奶油的质量标准 第三节 奶油的生产工艺 一、甜性、酸性奶油的生产 二、奶油的连续化生产 三、重制奶油和无水奶油 四、奶油的品质及质量控制 复习题 第七章 干酪素、乳糖与乳清粉生产技术 第一节 干酪素 一、干酪素的生产 二、干酪素的质量标准及控制 第二节 乳糖 一、粗制乳糖的生产工艺 二、精制乳糖的生产工艺 三、乳糖的质量标准 第三节 乳清粉 一、乳清粉的种类及质量标准 二、乳清粉的生产工艺 三、脱盐乳清粉生产工艺 复习题 第八章 冷冻饮品加工技术 第一节 冰淇淋生产技术 一、冰淇淋的概念、种类 二、原料和辅料 三、冰淇淋的生产工艺 第二节 雪糕生产技术 一、雪糕的概念、种类 二、雪糕的质量标准 三、雪糕生产工艺流程 第三节 冰霜生产技术 一、冰霜的概念、种类 二、冰霜的质量标准 三、冰霜生产工艺流程 第四节 棒冰生产技术 一、棒冰的概念、种类 二、棒冰的质量标准 三、棒冰生产工艺流程 第五节 冷冻饮品的品质控制 一、感官缺陷 二、冰淇淋的收缩 三、卫生指标的控制 复习题 第九章 干酪生产技术 第一节 干酪的种类 第二节 干酪的成分和营养价值 一、干酪的成分 二、干酪的营养价值 第三节 干酪的质量标准 第四节 干酪中的微生物 一、有害微生物 二、干酪发酵剂 第五节 对原料及其他原料的质量要求 一、原料乳 二、凝乳酶 三、其他原料 第六节 干酪的一般加工技术 一、原料乳的处理 二、原料乳的杀菌和冷却 三、添加剂的加入 四、凝块的形成及处理 五、成型压榨 六、加盐 七、干酪的成熟 八、干酪质量缺陷及防止方法 第七节 常见干酪的制作工艺 一、荷兰干酪 二、契达干酪 三、依达姆干酪 四、农家干酪 五、重制干酪 六、丹布干酪 七、著名干酪简介 复习题 第十章 乳品厂设备的清洗 第一节 清洗概述 一、清洗类型 二、清洗剂的种类 三、影响清洗效果的因素 第二节 消毒方法 一、消毒杀菌的方法 二、影响消毒效果的因素 三、主要设备、容器的清洗和消毒 第三节 CIP清洗 一、CIP系统设计 二、CIP清洗程序 三、清洗消毒的评定 复习题 实验 实验一 乳的成分测定 实验二 原料乳酸度的测定 实验三 酸乳的制

作 实验四 冰淇淋制作 实验五 乳密度测定 参考文献

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>