第一图书网, tushu007.com

<<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：9787502636258

10位ISBN编号：7502636250

出版时间：2012-07-01

出版时间：罗红霞，姜旭德 中国计量出版社 (2012-07出版)

作者：罗红霞，姜旭德 编

页数：188

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

内容概要

《高职高专十二五工学结合精品教材·食品类：乳制品加工技术》是结合现代化乳品生产企业岗位的培养要求，强调职业能力和实践能力的培养，突出工学结合的高职教育教学特点，以企业真实岗位和产品为载体，以项目教学进行情景设计，共设计10个项目，每个项目以知识目标和能力目标为导向，进行基本知识、技能和标准等相关内容的阐述，并对项目以技能实训的方式进行实施。
以强化学生的操作技能。
本教材内容共分10个项目：认识乳源、原料乳的验收和预处理、液态乳的加工、酸乳的生产、干酪的加工、乳粉的加工、冷饮乳制品的加工、奶油的加工、乳品厂设备的清洗消毒、乳制品安全生产与品质控制。
本书既可供高职高专食品类专业师生使用，也可供食品加工企业和行业相关的专业人员参考。

<<乳制品加工技术>>

书籍目录

项目一 认识乳源 任务1认识常用乳畜品种　一、乳用牛品种　二、乳肉兼用牛品种　三、乳用山羊　四、项目实施 任务2影响乳畜产乳因素　一、品种　二、泌乳期　三、年龄和胎次　四、环境因素　五、疾病与药物　六、项目实施——各种生乳感官鉴别 任务3认识挤乳方式　一、手工挤乳　二、机械挤乳　三、项目实施　四、知识拓展项目二 原料乳的验收和预处理 任务1原料乳的感官评定　一、原料乳的感官评定项目　二、原料乳感官评定标准　三、项目实施 任务2原料乳的常规理化测定　一、原料乳的常规理化测定项目　二、原料乳的理化指标　三、项目实施 任务3原料乳的微生物检测　一、乳中的微生物　二、原料乳微生物指标及检测项目　三、项目实施——原料乳菌落总数的测定 任务4原料乳掺杂异物的检测　一、添加淀粉的检测　二、添加蔗糖的检测　三、添加尿素类物质的检测　四、添加饴糖(糖稀)及葡萄糖的检测　五、添加食盐的检测　六、添加碱性物质的检测　七、添加硝酸盐、亚硝酸盐的检测　八、添加甲醛的检测　九、添加硫代硫酸钠、焦亚硫酸钠的检测　十、添加过氧化氢的检测　十一、不溶性物质的检出项目三 液态乳的加工 任务1 巴氏消毒乳原料处理　一、巴氏消毒乳的原料要求　二、巴氏消毒乳的预处理　三、项目实施 任务2巴氏消毒乳的加工　一、巴氏杀菌方法　二、均质设备工作原理及参数选择　三、巴氏消毒乳杀菌设备工作原理及参数选择　四、无菌包装设备与材料　五、项目实施 任务3巴氏消毒乳产品检验　一、巴氏消毒乳产品检验　二、项目实施 任务4超高温灭菌乳的生产　一、超高温灭菌设备的工作原理　二、超高温灭菌工艺参数选择　三、项目实施　四、拓展知识项目四 酸乳的生产 任务1发酵剂的制备　一、发酵剂的种类及作用　二、常用的酸乳发酵微生物菌种　三、酸乳发酵剂菌种的共生作用　四、影响酸乳发酵剂活力的因素　五、发酵剂的质量控制　六、项目实施 任务2原料的处理　一、生产原料的要求　二、原料的验收　三、配合料预处理的技术要点　四、项目实施 任务3酸乳的发酵与冷藏　一、影响发酵的主要因素　二、酸乳发酵期间微生物的变化　三、酸乳冷藏的作用　四、项目实施 任务4乳酸菌饮料的生产技术　一、乳酸茵饮料的概念、工艺流程　二、乳酸菌饮料添加剂的配比　三、乳酸茵饮料的产品标准及检验　四、项目实施项目五 干酪加工技术　一、认识奶酪　二、干酪生产工艺　三、干酪发酵剂　四、凝乳酶　五、项目实施——契达干酪的制作　六、拓展知识项目六 乳粉的加工 任务1原料乳验收与预处理　一、知识讲解　二、项目实施 任务2乳粉的加工　一、知识讲解　二、项目实施 任务3包装与产品检验　一、知识讲解　二、项目实施　三、拓展知识项目七 冷饮乳制品的加工 任务1冰激凌概述　一、冰激凌的定义和种类　二、冰激凌的特点　三、冰激凌的发展趋势 任务2冰激凌生产的原料及其作用　一、水　二、脂肪　三、非脂乳固体　四、蛋与蛋制品　五、甜味剂　六、稳定剂　七、乳化剂　八、香味料　九、着色剂 任务3冰激凌的生产　一、冰激凌生产工艺流程　二、冰激凌工艺操作要点 任务4冰激凌的质量标准及质量控制　一、冰激凌的质量标准　二、冰激凌的常见缺陷及预防措施，　三、冰激凌的收缩　四、卫生指标的控制 任务5雪糕生产技术　一、雪糕的概念及种类　二、雪糕的质量标准　三、雪糕的生产项目八 奶油的加工　奶油的生产　一、知识讲解　二、项目实施项目九 乳品厂设备的清洗消毒 任务1概述　一、知识讲解　二、项目实施 任务2消毒　一、知识讲解　二、项目实施 任务3清洗消毒评定标准　一、知识讲解　二、项目实施 任务4拓展知识　一、主要设备、容器的清洗和消毒　二、CIP清洗　三、CIP系统设计　四、CIP清洗程序项目十 乳制品安全生产与品质控制 任务1概述　一、知识讲解　二、项目实施 任务2乳制品HACCP体系建立与实施的基本步骤　一、知识讲解　二、项目实施 任务3酸乳HACCP体系示例　一、知识讲解　二、项目实施　三、拓展知识

编辑推荐

《乳制品加工技术(食品类高职高专十二五工学结合精品教材)》编著者罗红霞等。
本书为培养乳品加工行业生产岗位的高级应用型人才，参照高等职业教育食品类专业的职业培养目标而编写的一门教材。
通过对本教材的学习，培养学生掌握乳制品的生产技术和相关标准；掌握各类乳制品生产岗位的基础知识与基本技能，培养学生对基础知识与基本技能的综合应用能力，培养学生的自主学习能力和综合职业素质，为学生将来的生产岗位工作打下良好基础。
本教材在参阅了国内外大量最新资料的基础上，结合我国高职高专教学需要，收集了乳品加工的最新资料，同时在编写过程中注重思路上的突破和创新。

第一图书网, tushu007.com

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