

<<食品工艺学综合实验>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学综合实验>>

13位ISBN编号：9787503866876

10位ISBN编号：750386687X

出版时间：2012-8

出版时间：中国林业出版社

作者：丁武 编

页数：283

字数：394000

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>

## <<食品工艺学综合实验>>

### 内容概要

食品工艺学综合实验是食品科学与工程和食品质量与安全等专业的必修课程之一，是一门独立开设的重要实践教学课程。

本书共分为四篇十章，内容包括畜产食品、园产食品、农产食品、水产食品加工和产品质量安全检测，综合了食品生产中的“原辅料品质评定、食品加工工艺、产品品质评价及质量安全检测”三大关键环节，探索性增设综合设计实验。

丁武等编著的《食品工艺学综合实验》由14所高校16位活跃在教学第一线的专家学者共同讨论编写完成，是集体智慧的结晶。

编写中借鉴了国内外同类教材之长，吸收了如辐射杀菌、臭氧杀菌、超高压杀菌、膜分离技术、超临界萃取技术、微胶囊造粒技术、气调保鲜技术等最新加工技术及科研成果，加入了我国食品传统加工及现代加工技术和标准，并融入编者多年来的研究成果和专业工作经验。

《食品工艺学综合实验》内容丰富，深入浅出，通俗易懂，适合作为各大专院校食品类专业的教材，还可以供职业技术学校相关专业的学生、业余职业教育人员以及食品生产企业的技术人员学习参考。

## <<食品工艺学综合实验>>

### 书籍目录

#### 前言

#### 第一篇 畜产食品综合实验

##### 第一章 乳制品加工实验

###### 第一节 原料乳的品质评定

实验一 原料乳的理化检验

实验二 掺假乳的检验

###### 第二节 乳制品加工

实验一 巴氏杀菌乳的加工

实验二 超高温灭菌(uHT)乳的加工

实验三 中性花色牛乳饮料的加工

实验四 调酸型花色乳饮料的加工

实验五 酸奶发酵剂制备

实验六 凝固型发酵酸奶的加工

实验七 乳酸菌饮料的加工

实验八 冰激凌的加工

实验九 凝乳酶活性检测

实验十 切达干酪的制作

实验十一 稀奶油干酪的制作

实验十二 卡门贝尔干酪的制作

实验十三 莫兹瑞拉干酪的制作

实验十四 农家干酪的制作

实验十五 奶酪的品质评定及质量检测

实验十六 普通全脂甜奶粉、婴儿奶粉的加工

实验十七 奶粉品质评定及质量检测

实验十八 乳制品加工综合设计实验及实例

##### 第二章 肉制品加工实验

###### 第一节 原料肉的品质评定

实验一 原料肉新鲜度检测

实验二 原料肉品质评定

实验三 添加剂和加工方式对内制品质量的影响综合设计实验

###### 第二节 肉制品加工

实验一 肉松的加工

实验二 肉干的加工

实验三 肉脯的加工

实验四 火腿肠的加工

实验五 西式灌肠的加工

实验六 灌肠类肉制品品质评定及质量检测

实验七 冷冻肉丸的加工

实验八 午餐肉罐头的加工

实验九 腊肉的加工

实验十 传统香肠的加工

实验十一 北京烤鸭的加工

实验十二 沟帮子熏鸡的加工

实验十三 酱牛肉的加工

实验十四 辐射杀菌技术

## <<食品工艺学综合实验>>

实验十五 烧鸡的制作

实验十六 肉制品加工综合设计实验及实例

### 第三章 蛋制品加工实验

#### 第一节 禽蛋的品质评定

实验一 禽蛋的构造和物理性状测定

实验二 禽蛋的新鲜度和品质检验

#### 第二节 蛋的加工

实验一 包泥法、滚粉法无铅皮蛋(变蛋)的加工

实验二 咸蛋的加工

实验三 糟蛋的加工

实验四 液蛋的加工

实验五 蛋粉的加工

实验六 蛋黄酱的加工

实验七 蛋制品加工综合设计实验及实例

### 第二篇 园产食品综合实验

### 第四章 果品蔬菜品质评定及贮藏实验

实验一 果蔬原料的选择和分级

实验二 果蔬一般物理性状的测定

实验三 果蔬呼吸强度测定

实验四 果蔬的气调保鲜技术

实验五 臭氧杀菌技术

实验六 果品蔬菜贮藏综合设计实验

### 第五章 果品蔬菜加工实验

实验一 防止果蔬在加工中的变色

实验二 真空冷冻脱水果蔬的加工

实验三 黄花菜的干制

实验四 微波膨化苹果片的加工

实验五 果蔬速冻加工

实验六 冷冻粉碎技术

实验七 泡菜的加工

实验八 方便榨菜的加工

实验九 酱菜的加工

实验十 果脯的加工

实验十一 果酱的加工

实验十二 罐头类果品蔬菜加工

实验十三 果品蔬菜加工综合设计实验及实例

### 第六章 饮料加工实验

实验一 果蔬汁的澄清实验

实验二 软饮料的稳定性检验

实验三 苹果汁饮料的加工

实验四 茶饮料的加工

实验五 膜分离技术(超滤技术)

实验六 冷杀菌技术(超高压技术)

实验七 蛋白饮料的加工

实验八 软饮料综合设计实验及实例

实验九 果酒的加工

实验十 果醋加工

## <<食品工艺学综合实验>>

### 实验十一 果酒综合设计实验及实例

#### 第三篇 农产食品综合实验

#### 第七章 粮食加工实验

##### 第一节 谷物的品质评定

###### 实验一 粮食新鲜度的检测

###### 实验二 小麦粉面筋含量及品质测定

###### 实验三 谷物品质评定综合设计实验(面粉蒸煮品质研究)

##### 第二节 谷物类食品的加工

###### 实验一 韧性饼干的加工

###### 实验二 酥性饼干的加工

###### 实验三 饼干的品质评定及质量检测

###### 实验四 广式五仁月饼的加工

###### 实验五 膨化小食品的加工(玉米薄片方便粥的加工)

###### 实验六 小米锅巴的加工

###### 实验七 膨化糯米米饼的加工

###### 实验八 膨化食品的品质评定及质量检测

###### 实验九 二次发酵法面包加工

###### 实验十 快速法面包加工

###### 实验十一 蛋糕加工

###### 实验十二 酱油加工

###### 实验十三 食醋加工

###### 实验十四 内酯豆腐加工

###### 实验十五 传统豆豉加工

###### 实验十六 豆腐乳加工

###### 实验十七 谷物加工综合设计实验及实例

#### 第八章 油脂类加工实验

##### 第一节 食用油的品质评定

###### 实验一 食用油掺假检验

###### 实验二 食用油脂透明度、色泽、气味、滋味的检测

###### 实验三 氢化食用油中反式脂肪酸含量的测定

##### 第二节 油脂类食品的加工

###### 实验一 超临界流体萃取技术

###### 实验二 微胶囊造粒技术

###### 实验三 传统油条的加工

###### 实验四 油炸芝麻麻花的加工

###### 实验五 油炸沙琪玛的加工

###### 实验六 油炸糕点类食品的加工

###### 实验七 油炸食品品质评定及质量检测

###### 实验八 油炸食品综合设计实验及实例

#### 第四篇 水产食品综合实验

#### 第九章 水产原料的品质评定

##### 实验一 水产品新鲜度的感官检测

##### 实验二 鱼类鲜度(K值)的测定

##### 实验三 水产品中甲醛的测定——分光光度法

#### 第十章 水产品加工实验

##### 实验一 鱼肉松的加工

##### 实验二 调味鱼肉片的加工

<<食品工艺学综合实验>>

实验三 鱼肉脯的加工

实验四 熏鱼罐头的加工

实验五 鱼糜蛋白食品(鱼蛋白纺丝制品)的加工

实验六 鱼肉蛋白豆腐的加工

实验七 香酥虾饼的加工

实验八 冻藏水产品的加工

实验九 鱼肉制品综合设计实验

参考文献

## &lt;&lt;食品工艺学综合实验&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：清洗小型真空浓缩器，开动循环泵，通过CIP清洗装置，使75℃ 的热水循环2min

。以真空度为0.0837~0.0902MPa，料温50℃ 的条件，并在浓缩后期添加糖浆，最后浓奶的干物质达到45%—50%，以供喷雾。

浓奶排出之后，按下述程序清洗浓缩器：清水循环2min后排放；2%氢氧化钠溶液循环15min后排放；清水循环2min后排放；以75℃ 热水循环2min后排放。

(5) 喷雾干燥工艺 熟悉喷雾干燥器的构造、工作原理和操作规程，并进行清洁和预热。

按照拟定的工艺条件，调整热工参数，进风温度在150~170℃ ，排风温度在80~95℃ 范围进行选择，并进行喷雾操作。

停机与出粉按操作规程：在干燥将结束前，做好停机准备，按程序停机，出粉及清扫，必要时进行设备的清洗与烘干。

喷雾干燥器的性能：喷雾干燥器属于小型离心喷雾干燥设备，以电加热空气为干燥介质，雾化器采用篮式离心转盘，转速25000r/min。

此机采用控制盘集中控制电源和各热工参数，电力功率6kW，进风温度可达250℃ ，水分蒸发量为1.5~5kg/h。

操作要点：开始工作时，先开启电加热器，并检查有无漏电现象及排风机有无杂声，如正常即可运转，预热干燥室；预热期间关闭干燥器顶部用于装喷雾转盘的孔口及出料口，以防冷空气漏进，影响预热。

干燥器内温度达到预定要求时，即可开始喷雾干燥作业。

开动喷雾转盘，待转速稳定后，方可进料喷雾。

根据拟定工艺条件，通过电源调节和控制所需的进风和排风温度或调节进料流量、维持正常操作；浓奶贮料罐位于干燥机顶部20~30cm，并设有流量调节装置，以控制喷雾流量；喷雾完毕后，先停止进料再开动排风机出粉，停机后打开干燥器室门，用刷子扫室壁上的乳粉，关闭室门再次开动排风机出粉；最后清扫干燥室，必要时进行清洗。

出粉、晾粉、包装和贮藏：干燥后的乳粉应及时冷却，全脂奶粉最后采用马口铁罐真空充氮包装。

(二) 婴儿配方乳粉加工 1. 湿法生产婴幼儿配方乳粉 (1) 工艺流程 原料乳验收 预处理 冷却 与乳清蛋白、糖、营养素、乳清粉、脂肪成分等混合 均质 杀菌 真空浓缩 喷雾干燥 出粉 冷却 筛粉 包装 成品 (2) 湿法生产婴幼儿配方乳粉操作要点 配料溶解：采用10℃ 左右经过预处理的原料奶在高速搅拌缸内溶解乳清粉、糖以及维生素和微量元素等配料。

脂肪的加入：混合后的物料预热到55℃ ，在线加入脂肪部分。

均质：均质压力为15~20MPa。

杀菌：温度为85℃ 、16s。

浓缩：物料浓缩至18°Bé。

## <<食品工艺学综合实验>>

### 编辑推荐

《普通高等教育"十二五"规划教材:食品工艺学综合实验》内容丰富,深入浅出,通俗易懂,适合作为各大专院校食品类专业的教材,还可以供职业技术学校相关专业的学生、业余职业教育人员以及食品生产企业的技术人员学习参考。



<<食品工艺学综合实验>>

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>