

<<畜产品加工实验>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工实验>>

13位ISBN编号：9787503867316

10位ISBN编号：7503867310

出版时间：2012-08-01

出版时间：韩建春、尚永彪 中国林业出版社 (2012-08出版)

作者：韩建春，尚永彪 编

页数：244

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>

<<畜产品加工实验>>

内容概要

《普通高等教育食品科学与工程类“十二五”规划实验教材：畜产品加工实验》涵盖乳制品、肉制品、蛋制品和水产品制作和质量评价4章内容，包含综合实验和设计性实验。

第一章乳制品制作及质量评价，主要讲述原料乳验收标准和要求，以及发酵剂制作、酸乳、干酪、奶油、冷冻饮品、乳饮料、乳粉和干酪素等制作方法和评价体系，同时也对乳蛋白分离纯化方法进行介绍；第二章肉制品制作及质量评价，主要讲述肉制品验收及营养要求，干制肉制品、腌肉制品、熏烤肉制品、酱卤肉制品、香肠制品、西式火腿制品制作和评价体系；第三章蛋制品制作及质量评价，涵盖了鲜蛋质量要求评价和相关产品制作和质量要求；第四章水产制品制作及质量评价，主要讲述了鱼鲜度的测定和相关水产食品制作和质量要求。

《畜产品加工实验》适合食品专业本科教学，同时也适用于食品检验员的培训教材。

书中参考了大量的乳、肉、蛋和水产制品加工和品质保证专业书籍和期刊，寻求较新的、实用的安全食品加工技术，使其内容满足企业实际需要，成为沟通理论与实践的桥梁。

<<畜产品加工实验>>

书籍目录

前言 第一章乳制品制作及质量评价 实验一原料乳验收标准及要求 实验二异常乳检测及质量评价 实验三发酵剂的制作及质量评价 实验四酸乳的制作及质量评价 实验五千酪的制作及质量评价 实验六奶油的制作及质量评价 实验七冰淇淋的制作及质量评价 实验八果味乳饮料的制作及质量评价 实验九乳酸菌饮料的制作及质量评价 实验十乳粉的制作及质量评价 实验十一奶茶的制作及质量评价 实验十二乳蛋白质的分离 第二章肉制品制作及质量评价 实验十三肉营养成分的测定 实验十四原料肉品质的评定 实验十五腊肉制作及质量评价 实验十六肉干制品制作及质量评价 实验十七牛肉酱制作及质量评价 实验十八盐水火腿制作及质量评价 实验十九发酵香肠制作及质量评价 实验二十肉丸制作及质量评价 实验二十一烤鸡和熏鸡制作及质量评价 实验二十二肉灌制品加工及质量评价 实验二十三禽畜加工副产物综合利用 第三章蛋制品制作及质量评价 实验二十四鲜蛋的验收及质量评价 实验二十五蛋的理化性质检测 实验二十六咸蛋制作及质量评价 实验二十七皮蛋制作及质量评价 实验二十八虎皮蛋罐头制作及质量评价 实验二十九糟蛋制作及质量评价 实验三十蛋黄酱和色拉酱制作及质量评价 实验三十一蛋粉制作及质量评价 实验三十二蛋松制作及质量评价 实验三十三蛋液制作及质量评价 实验三十四冰蛋制作及质量评价 实验三十五蛋中成分的提取及副产物的综合利用 第四章水产制品制作及质量评价 实验三十六鱼类感官鲜度的评定 实验三十七鱼松的炒制及质量评价 实验三十八鱼糜制品的生产及质量评价 实验三十九鱼肉脯加工及质量评价 实验四十鱼罐头加工及质量评价 实验四十一腌糟醉水产品加工及质量评价 实验四十二烟熏鱼的加工及质量评价 实验四十三调味鱼片的加工及质量评价 实验四十四调味海带加工及质量评价

<<畜产品加工实验>>

章节摘录

版权页：插图：慢慢滴加10%乙酸溶液，上层有沉淀产生，慢慢将沉淀压至烧杯底部，再继续滴加，边滴加边慢慢搅拌，用酸度计监测，使溶液pH值达到4.6~4.8，直至酪蛋白沉淀完全。

静置冷却，倾去上层乳清液，剩余悬浮液离心15min（3000r/min），得到粗品酪蛋白。

用蒸馏水洗沉淀3次，每次离心10min（3000r/min），弃上清液。

用30mL无水乙醇洗沉淀1次，抽滤；再用30mL乙醇—乙醚混合液洗涤2次，分别抽滤；然后用30mL乙醚洗2次，分别抽滤。

真空过滤得白色的酪蛋白，移至表面皿中，105℃烘干沉淀物至恒重，用感量为0.001g的电子天平称量所得纯品酪蛋白，计算酪蛋白的含量。

计算酪蛋白得率（%）=测得含量/理论含量×100式中：理论含量——35g/L牛乳。

4.讨论与分析 分离酪蛋白加醋酸时，需边搅拌，边测pH值，同时观察沉淀。

搅拌开始可稍快，接近等电点时，应缓慢搅拌酪蛋白沉淀。

边滴加酸边缓慢搅拌，加入脱脂牛乳中的酸可以均匀分布，有利于酪蛋白与酸充分接触，酪蛋白沉淀比较完全，得率较高。

不搅拌时酪蛋白与酸接触不充分，溶液中有酸度梯度存在，上层与酸接触沉淀形成结块，下层未与酸接触酪蛋白不能完全沉淀而影响得率。

搅拌过于剧烈时会使形成的酪蛋白凝块破碎不易分离，得率下降。

随着温度的升高酪蛋白得率也随之增加，而温度过高其得率也会有所下降，主要是由于酪蛋白在牛乳中以酪蛋白磷酸钙的形式存在，随着温度的升高，酪蛋白胶囊之间热碰撞频率增加，酪蛋白容易相互结合成块，但温度超过55℃后，蛋白质的次级结构遭破坏，静电斥力增加，使酪蛋白结合变得困难而不易结块，导致酪蛋白得率下降。

纯净的酪蛋白为白色，若发黄表明脂肪未洗净。

用乙醇和乙醚清洗酪蛋白沉淀时，应搅拌、浸泡，充分洗净脂肪。

若洗涤不净，可进一步用石油醚，将烘干酪蛋白中的脂类除去，大大提高酪蛋白的纯度。

<<畜产品加工实验>>

编辑推荐

《普通高等教育食品科学与工程类"十二五"规划实验教材:畜产品加工实验》适合食品专业本科教学,同时也适用于食品检验员的培训教材。书中参考了大量的乳、肉、蛋和水产制品加工和品质保证专业书籍和期刊,寻求较新的、实用的安全食品加工技术,使其内容满足企业实际需要,成为沟通理论与实践的桥梁。

<<畜产品加工实验>>

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>