

<<酱油、酱类制作工>>

图书基本信息

书名：<<酱油、酱类制作工>>

13位ISBN编号：9787504519610

10位ISBN编号：7504519618

出版时间：2007-1

出版时间：中国就业培训技术指导中心 中国劳动社会保障出版社 (2007-01出版)

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：166

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>

## <<酱油、酱类制作工>>

### 前言

为推动酱油、酱类制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展,在酱油、酱类制作工从业人员中推行国家职业资格证书制度,中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——酱油、酱类制作工》(以下简称《标准》)制定工作的基础上,组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家,编写了《国家职业资格培训教程——酱油、酱类制作工》(以下简称《教程》)。

《教程》紧贴《标准》,内容上,力求体现"以职业活动为导向,以职业能力为核心"的指导思想,突出职业培训特色;结构上,针对酱油、酱类制作工职业活动的领域,按照模块化的方式,分初级、中级、高级、技师和高级技师等5个级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的"基本要求";技能部分的章对应于《标准》的"职业功能",节对应于《标准》的"工作内容",节中阐述的内容对应于《标准》的"技能要求"和"相关知识"。

《国家职业资格培训教程——酱油、酱类制作工(基础知识)》适用于对各个级别酱油、酱类制作工基础知识的培训,是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京王致和食品集团有限公司、北京王致和食品集团有限公司金狮酿造厂、北京客立多科技有限公司、北京虎王和田宽食品有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助,在此一并表示衷心的感谢。

由于时间仓促,不足之处在所难免,欢迎读者提出宝贵意见和建议。

## <<酱油、酱类制作工>>

### 内容概要

为推动酱油、酱类制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在酱油、酱类制作工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——酱油、酱类制作工》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——酱油、酱类制作工》。

## <<酱油、酱类制作工>>

### 书籍目录

第一章 职业道德第二章 酱油、酱类酿造第一节 酱油、酱类酿造工艺概述第二节 原料、辅料的选择和处理第三节 蒸料第四节 种曲制造和制曲第五节 发酵第六节 淋油和加热第七节 储存及包装第八节 生产设备第三章 酱油、酱类生产中的微生物第一节 酿造用微生物概述第二节 微生物培养第三节 酶第四章 食品营养与卫生第一节 食品营养第二节 酱油、酱的营养成分及功能第三节 科学的食品加工第四节 食品卫生第五章 质量管理基础第一节 食品质量与食品质量安全第二节 食品质量安全市场准入制度第六章 安全生产第一节 安全用电第二节 防火、防爆安全第三节 机械设备的安全第七章 相关法律法规常识第一节 食品卫生法的相关知识第二节 产品质量法的相关知识第三节 计量法的相关知识第四节 劳动法的相关知识第五节 环境保护法的相关知识附录 酱油生产许可证实施细则参考文献

## <<酱油、酱类制作工>>

### 章节摘录

插图：橡胶也是高分子化合物，有天然橡胶与合成橡胶两种。

橡胶中的毒性物质来源于橡胶胶乳及其单体和橡胶添加剂。

橡胶添加剂主要有硫化促进剂、防老剂及充填剂，其中某些添加剂具有毒性，我国规定，不得在食品用橡胶中添加这些有毒添加剂。

3. 涂料的食品卫生 食品容器、工具及设备为防止腐蚀、耐浸泡等常需在其表面涂覆化学成膜物质即涂料，如罐头内壁涂料、大型容器（如发酵池、储罐）内壁涂料等。

我国规定，不得用沥青作为食品容器内壁涂料。

用环氧酚醛涂料作为水果、蔬菜、肉类等食品罐头的内壁涂料时，应控制游离酚的含量不得超过3.5%。

接触食品的工具、容器不得涂有干性油涂料，以防止催干剂中的金属盐类或防锈漆中的红丹（ $Pb_3O_4$ ）溶入食品内。

4. 陶瓷、搪瓷及其他包装材料的卫生问题（1）陶瓷釉料中的有害金属（铅、镉）易于移入食品中。其卫生标准为：以4%乙酸液浸泡之后，溶于浸泡液中的铅与镉量应该分别低于7.0mg/L和0.5mg/L。

（2）搪瓷食具容器的卫生问题同样是釉料中的重金属移入食物中带来的危害。

（3）铝制品。

回收铝不得用来制作食具。

（4）不锈钢。

以控制铅、铬、镍、镉、砷为主。

（5）包装纸。

食品包装用纸不得采用回收废纸作为原料；禁止添加荧光增白剂等有害助剂；食品包装用纸的印刷油墨、颜料应符合食品卫生要求，油墨、颜料不得印刷在食品接触面上。

## <<酱油、酱类制作工>>

### 编辑推荐

《酱油、酱类制作工(基础知识)》在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京王致和食品集团有限公司、北京王致和食品集团有限公司金狮酿造厂、北京客立多科技有限公司、北京虎王和田宽食品有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

<<酱油、酱类制作工>>

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>