

<<食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787562243106

10位ISBN编号：7562243107

出版时间：2010-8

出版时间：华中师范大学出版社

作者：李少华 编

页数：342

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>

## 前言

近年来,为适应国内高等职业教育教学改革的发展需要,全国许多高职院校的食品类专业都对其课程体系进行了大幅度调整,其主导思想是:改变原来注重知识传授型的培养方式,选择以理论知识“必需、够用”为度,注重就业岗位及岗位群所需要的综合素质和实际操作动手能力、良好的职业素质和职业发展能力的培养模式。

原来各高职院校普遍开设的食品工艺学课程因沿用本科教材,内容繁杂,理论知识讲解过多而实际操作的内容过少,已不适应目前高等职业教育的发展要求。

在目前全国还没有适合高等院校食品类专业的《食品加工技术》统编教材的情况下,在2009年底,我们开始组织相关教师编写《食品加工技术》教材。

本教材具有理论阐述简洁明了,重在加强实践能力、操作技能培养的特点,学生学习后既能具有一定的理论知识,又能掌握较多的工艺操作技能。

根据职业教育的特点,每章开始均有知识目标和能力目标的要求,每章有与内容紧扣的案例分析或实例、同步测验题及实训项目,使学生边学边练、理论联系实际。

本教材绪论由李少华(湖北生物科技职业学院)编写,第一章由朱京波(荆州职业技术学院)、王锋尖(南阳师范高等专科学校)、李冰心(湖北生物科技职业学院)编写,第二章由王大红(武汉职业技术学院)、李冰心、陆薇(湖北轻工职业技术学院)编写,第三章由朱京波、李莹(武汉软件工程职业技术学院)编写,第四章由李少华编写,第五章由喻敏(三峡职业技术学院)、张晓(湖北生态工程职业技术学院)编写,第六章由王大红、杜红霞(湖北生物科技职业学院)、陈春艳(湖北生物科技职业学院)编写,第七章由李国平(湖北生物科技职业学院)、李莹、李孚杰(湖北大学知行学院)编写,第八章由钱彩虹(湖北生物科技职业学院)编写,第九章由李少华编写。

本教材广泛参考和引用了众多专家、学者和同行的著作和论文,限于篇幅未能一一列出,在此特向原作者致以诚挚的谢意。

同时在编写过程中得到了华中师范大学出版社的大力支持和编审人员的精心运作,在此一并谨致深切谢忱。

## <<食品加工技术>>

### 内容概要

《食品加工技术》是为高等职业院校食品类专业编写的专业课教材，内容包括肉制品加工技术、乳制品加工技术、蛋制品加工技术、水产食品加工技术、果蔬制品加工技术、软饮料加工技术、粮食制品加工技术、糖果加工技术、食品配方设计基础和与之相关的实训，以理论知识够用为度，讲清概念和基本理论，重点在于培养学生的应用能力和动手能力。每章有知识目标和能力目标要求、本章小结、同步测验题和紧扣每章的实训项目，案例分析形式直观新颖，便于学生更好地学习和掌握。

《食品加工技术》可作为高等职业院校食品加工技术、食品生物技术、食品营养与检测、食品质量安全与控制、生物技术及应用等与食品相关专业的教材，也可供从事食品生产的技术人员参考。

## &lt;&lt;食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论一、食品加工的意义二、食品的分类三、食品加工的研究对象和内容四、食品加工技术的发展五、食品加工技术课程的学习方法本章小结同步测验题第一章 肉制品加工技术第一节 肉制品加工基本知识一、原料肉的特性二、肉的分割及分割内的加工三、肉品加工常用辅料四、肉制品加工常用方法第二节 肉类罐头一、肉类罐头加工的一般工艺二、案例分析第三节 灌肠肉制品一、灌肠肉制品加工的一般工艺二、案例分析第四节 腌腊酱卤肉制品一、腌腊肉制品二、酱卤肉制品第五节 脱水肉制品一、肉的干制原理二、肉的干制方法三、案例分析第六节 熏烤肉制品一、熏制和烤制对内制品的作用二、内制品熏烤技术三、熏烤肉制品加工的一般工艺本章小结同步测验题实训项目第二章 乳制品加工技术第一节 乳制品加工基本知识一、乳的组成与性质二、原料乳的质量控制第二节 液态乳一、巴氏杀菌乳二、超高温灭菌乳第三节 乳粉一、全脂乳粉二、脱脂乳粉三、速溶乳粉四、配方乳粉五、案例分析第四节 酸乳一、凝固型酸乳二、搅拌型酸乳三、酸乳常见质量问题分析第五节 冰淇淋、雪糕一、冰淇淋二、雪糕三、案例分析本章小结同步测验题实训项目第三章 蛋制品加工技术第一节 蛋制品加工基本知识一、蛋的结构二、蛋的性质第二节 咸蛋加工一、咸蛋加工原理二、咸蛋加工的一般工艺三、案例分析第三节 皮蛋加工一、皮蛋加工原理二、皮蛋加工的一般工艺三、案例分析本章小结同步测验题实训项目第四章 水产食品加工技术第一节 水产食品加工基本知识一、水产食品原料二、水产食品原料的特性第二节 水产罐头食品一、水产罐头加工的一般工艺二、水产罐头常见质量问题三、案例分析第三节 水产冷冻食品一、水产冷冻食品加工保藏的原理二、水产冷冻食品加工的一般工艺第四节 水产干制品一、水产品干制的基本过程二、水产品的干制方法与干制技术三、水产干制品的保藏与劣变第五节 水产腌熏制品一、水产品腌制基本知识二、水产品腌制的一般工艺三、水产烟熏制品第六节 鱼糜及其制品一、鱼糜(制品)加工的基本理论二、冷冻鱼糜生产工艺三、鱼糜制品基本生产工艺四、案例分析本章小结同步测验题实训项目第五章 果蔬制品加工技术第一节 果蔬制品加工基础知识一、果蔬原料的加工特性二、果蔬加工原料的预处理第二节 果蔬罐头一、果蔬罐头加工的一般工艺二、果蔬罐头常见质量问题分析三、案例分析第三节 果蔬干制品一、果蔬干制的一般工艺二、果蔬干制品常见质量问题分析第四节 果蔬速冻制品一、冷冻对果蔬的影响二、速冻工艺第五节 果蔬腌制品一、果蔬的糖制二、果蔬的腌制三、案例分析本章小结同步测验题实训项目第六章 软饮料加工技术第一节 软饮料加工基本知识一、软饮料的概念和分类二、软饮料用水及水处理三、软饮料常用配料第二节 碳酸饮料一、碳酸饮料生产的一般工艺二、碳酸饮料常见质量问题分析第三节 果蔬汁饮料一、果蔬汁饮料生产的一般工艺二、果蔬汁饮料常见质量问题分析三、案例分析第四节 瓶装水一、瓶装水生产的一般工艺二、瓶装水常见质量问题分析第五节 茶饮料一、茶饮料生产的一般工艺二、茶饮料常见质量问题分析第六节 蛋白饮料第七章 粮食制品加工技术第八章 糖果加工技术第九章 食品配方设计基础参考文献

## 章节摘录

皮蛋成熟时间一般为30d~40d,夏季浸泡时间稍短,冬季可适当延长。灯光照射下蛋的大头端呈灰黑色,小头端呈红色或棕黄色,说明蛋已成熟。成熟的皮蛋应立即出缸。

出缸时将蛋从缸内轻轻取出,用冷开水洗净蛋表面的碱液和污物,再把蛋放入蛋架上,在阴凉通风的地方晾干。

(7) 品质检验 晾干后的皮蛋必须及时进行质量检验,以感官检验和照蛋检验为主,即采用“一看、二掂、三摇、四照”的方法进行检验。

一看:看蛋壳是否完整,蛋壳颜色是否正常,剔除裂纹蛋和蛋壳表面黑点较多的蛋。

二掂:将蛋抛起,落回手中有轻微的弹颤感,并有沉甸甸的感觉为优质蛋;若弹性过大为大溏心蛋,过小则为小溏心蛋。

三摇:用拇指、中指捏住蛋的两端,在耳边摇动,几乎无水响声的为优质蛋,若一端有水响声为烂头蛋,若有明显的水响声为响水蛋。

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>