

<<调味品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<调味品生产技术>>

13位ISBN编号：9787562933564

10位ISBN编号：7562933561

出版时间：2011-8

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：刘复军

页数：318

字数：541000

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>

<<调味品生产技术>>

内容概要

刘复军等的《调味品生产技术》介绍了各种调味品的概念、分类、原辅料、生产工艺、设备和技术要点等。

书中涉及的调味品种类包括酱油、酱品、食醋、豆腐乳、腌制菜、复合调味品等。

本书在介绍调味品生产基本原理和技术的同时，力求将调味品行业发展的新动态、新技术(成果)呈现出来。

编写中注意理论联系实际，深入浅出，力求使内容通俗易懂，便于读者学习。

《调味品生产技术》适宜作为高职高专院校食品及相关的教材，也可供相关本科院校师生、企业工程技术人员参考。

<<调味品生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 概述

- 一、调味品的基本概念
- 二、调味品的起源
- 三、发酵与酿造技术

第二节 调味品工业综述

- 一、调味品的分类
- 二、调味品行业现状与发展趋势
- 三、高新技术在调味品中的应用

本章小结

复习思考题

第二章 酱油生产技术

第一节 概述

- 一、酱油的分类
- 二、酱油中风味物质与形成机理
- 三、酱油酿造中的主要微生物
- 四、酱油生产工艺介绍

第二节 酱油生产的原料与辅料

- 一、原料的选择
- 二、蛋白质原料
- 三、淀粉质原料
- 四、食盐和水
- 五、辅料及添加剂

第三节 种曲的制备

- 一、菌种选择与培养
- 二、纯种三角瓶制备
- 三、种曲的制造

第四节 制曲原料处理

- 一、原料轧碎与润水、加水
- 二、原料蒸煮
- 三、其他原料的处理
- 四、液化及糖化

第五节 成曲制备

- 一、制曲设备
- 二、制曲工艺与管理
- 三、通风制曲要点
- 四、制曲过程的污染与防治
- 五、成曲质量标准

第六节 酱油发酵

- 一、低盐固态发酵法
- 二、高盐稀态发酵法
- 三、固稀发酵法

第七节 酱油半成品与成品

- 一、酱油的浸出
- 二、酱油的加热

<<调味品生产技术>>

三、成品酱油的配制

四、酱油防霉

五、酱油的存储

第八节 酱油质量标准与技术指标

一、酱油质量标准

二、酱油生产的主要技术指标

第九节 酱油制品与新技术介绍

一、酱油加工制品

二、酱油生产新技术

三、复合多菌种酱油发酵技术

本章小结

复习思考题

第三章 酱品生产技术

第一节 概述

一、酱品的起源与发展

二、酱品的分类

第二节 面酱生产技术

一、曲法面酱的制作

二、酶法面酱的制作

三、面酱成品质量(SB/T 10296—2009)

第三节 大豆酱生产技术

一、曲法大豆酱的制作

二、酶法大豆酱的制作

三、大豆酱质量标准(GB/T 24399—2009)

第四节 豆瓣酱生产技术

一、工艺流程

二、原料处理

三、制曲

四、发酵

第五节 酱的加工制品

一、辣椒酱的制作

二、水产酱、肉酱制作

三、名优酱品举例

第六节 豆豉生产技术

一、豆豉种类

二、豆豉制作

三、成品质量

四、名优豆豉举例

本章小结

复习思考题

第四章 食醋生产技术

第一节 概述

一、食醋的种类

二、食醋的保健功能

三、食醋酿造的原理

四、食醋生产原辅料

第二节 糖化剂与糖化工艺

<<调味品生产技术>>

一、糖化剂制备

二、糖化工艺

第三节 酒母与酒精发酵

一、食醋生产常用的酵母菌

二、酒母的制备

三、酒精发酵工艺

第四节 醋酸菌与醋酸发酵

一、食醋生产常用的醋酸菌

二、醋母的制备工艺

三、醋酸发酵工艺

第五节 传统法酿醋技术

一、山西老陈醋的酿制

二、香醋的酿制

第六节 新型酿醋技术

一、液态深层发酵法制醋

二、酶法液化通风回流制醋

三、快速酿醋法

四、果醋生产

第七节 食醋的质量、指标与技术革新

一、食醋的质量标准

二、食醋的主要技术指标

三、食醋生产技术的革新

本章小结

复习思考题

第五章 豆腐乳生产技术

第一节 豆腐乳生产的原料与微生物

一、腐乳的种类

二、豆腐乳生产原辅料

三、用于豆腐乳生产的微生物

第二节 豆腐乳生产

一、生产工艺流程

二、豆腐坯制作

三、前期培菌

四、后期发酵

第三节 名优腐乳产品

一、桂林腐乳

二、广州白腐乳

三、臭腐乳

四、克东腐乳

第四节 豆腐乳的质量与技术指标及常见质量问题

一、腐乳质量标准(SB/T 10170—2007)

二、主要技术指标

三、腐乳生产常见质量问题

本章小结

复习思考题

第六章 腌制菜生产技术

第一节 概述

<<调味品生产技术>>

一、腌制菜生产现状

二、腌制菜的种类

三、腌制菜的原料和辅料

第二节 菜品腌制的基本原理

一、腌制过程生物与生化作用

二、蔬菜腌制的基本原理

三、蔬菜腌制过程的影响因素

四、腌制菜加工应注意的问题

第三节 腌制菜加工技术

一、咸菜加工

二、酱菜加工

三、泡菜加工

四、腌制菜质量标准(GB 2714—2003)

五、低盐化腌制菜的保鲜技术

第四节 国内特色腌制菜生产

一、广东腌制菜

二、湖南腌制菜

三、四川腌制菜

四、江苏腌制菜

五、山东腌制菜

六、天津腌制菜

七、北京腌制菜

八、东北腌制菜

第五节 国外特色腌制菜生产

一、日本腌制菜

二、韩国泡菜

本章小结

复习思考题

第七章 复合调味品生产技术

第一节 概述

一、复合调味品的概况

二、复合调味品的呈味原料

三、复合调味品的调配

第二节 复合调味品生产工艺

一、复合香辛料生产工艺

二、固体汤料生产工艺

三、方便调味酱包生产工艺

四、火锅调料生产工艺

五、复合调制酱生产工艺

六、复合调味汁生产工艺

第三节 粉状复合调味品的制作

一、动物类原料粉状复合调味品

二、植物类原料粉状复合调味品

三、方便食品粉状汤料

四、专用粉状复合调味料

第四节 块状复合调味品的制作

一、牛肉及鸡肉汤精块制作

<<调味品生产技术>>

二、香辣块制作

第五节 酱状复合调味品的制作

一、辣味复合调味酱

二、特色复合调味酱

三、蛋黄酱和色拉酱

第六节 复合调味汁的制作

一、复合烧烤汁

二、蚝油和虾油

三、海鲜调味汁

四、五香调味汁

五、其他特色调味汁

本章小结

复习思考题

第八章 调味品生产实训

实训一 酱油用曲制备

实训二 低盐固态发酵法酱油制备

实训三 分酿固稀发酵法酱油制备

实训四 豆酱制备

实训五 面酱制备

实训六 新法豆豉制备

实训七 固态发酵醋制备

实训八 液态发酵醋制备

实训九 传统麸醋制备

实训十 克东腐乳制备

实训十一 桂林腐乳制备

实训十二 四川泡菜制备

实训十三 北方酸菜制备

实训十四 扬州酱菜制备

实训十五 复合烧烤汁制备

实训十六 复合辣椒酱制备

附录A 调味品检验

第一部分 原料检验

第二部分 半成品、成品检验

第三部分 微生物、酶活力检验

附录B 调味品生产技术规范

第一部分 酿造酱油生产技术规范

第二部分 酿造食醋生产技术规范

参考文献

<<调味品生产技术>>

编辑推荐

《高职高专食品类专业规划教材：调味品生产技术》既有调味品生产技术必要的基础原理、设备常识、操作技能介绍，又有生产应用实例，并融入了行业发展的新动态、新技术（成果）。本书对酱油、酱品、食醋、豆腐乳、腌制菜、复合调味品的生产技术进行了较为详细的阐述，并介绍了十六个调味品的生产实训项目，还包括调味品检验与生产技术规范。

<<调味品生产技术>>

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>