

<<发酵食品生产及管理>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品生产及管理>>

13位ISBN编号：9787566305909

10位ISBN编号：7566305905

出版时间：姜明华 对外经济贸易大学出版社 (2012-12出版)

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>

<<发酵食品生产及管理>>

书籍目录

学习任务一葡萄酒生产及管理 子任务一葡萄酒的相关知识 子任务二葡萄的选取及预处理 子任务三葡萄酒的发酵 子任务四葡萄酒贮存及灌装 学习任务二啤酒生产及管理 子任务一啤酒酿造原料 子任务二麦芽的制取 子任务三麦汁制备 子任务四啤酒发酵 子任务五啤酒的过滤与包装 学习任务三白酒生产及管理 子任务一白酒生产原辅料 子任务二酒曲生产工艺 子任务三大曲白酒生产技术 子任务四小曲白酒生产技术 学习任务四酱油生产及管理 子任务一原辅料及预处理 子任务二酱油曲料生产 子任务三酱油发酵与提取 子任务四酱油生产核算 学习任务五食醋生产及管理 子任务一酿醋原料 子任务二糖化发酵剂 子任务三常用的制醋工艺 学习任务六酱制品生产及管理 子任务一一般面酱酿造 子任务二大豆酱的酿造 子任务三豆瓣辣酱的酿造 子任务四酶法面酱的酿造 子任务五豆豉 学习任务七腐乳生产及管理 子任务一腐乳生产的原辅料 子任务二豆腐坯的制取 子任务三腐乳发酵工艺 子任务四腐乳质量标准 学习任务八乳制品生产及管理 子任务一酸乳发酵剂的制备 子任务二凝固型酸乳 子任务三搅拌型酸乳 子任务四乳酸菌饮料 子任务五干酪的制取 附录 附录一HACCP体系及其应用准则 附录二食品加工生产卫生标准操作程序（SSOP） 附录三部分食品企业具体卫生规范 参考文献

<<发酵食品生产及管理>>

章节摘录

版权页：插图：（2）高温发酵工艺处理后的热麦汁冷至9℃~11℃，除去凝固物并充无菌空气后，接种酵母菌液，繁殖36h后升温至12℃发酵2天，外观浓度降至6°P时，使罐压升至0.081MPa~0.1MPa，并逐步自然升温至14℃~16℃，继续发酵并还原双乙酰，当双乙酰含量可降至0.1mg/L以下时，即可缓慢降温至0℃，进行后熟及饱和CO₂，时间为4~5天。

高温一罐发酵工艺的总时间为12~15天。

锥形罐一罐发酵法具有操作简单、酵母回收方便、酒花用量少，且产出的啤酒泡沫好等优点，而且一罐法生产啤酒可以省去两罐法的倒罐操作，减少了接触空气的机会，清洗消耗少，酒损低。

缺点是由于酒液对流较强，许多本应分离的杂质不能排出而溶于酒中。

所以，一罐法酿制的啤酒口味较两罐法的粗糙，酒花苦味稍显生硬，后苦味也更明显。

2.两罐法 主发酵和后发酵分别在主酵罐和后贮罐中进行，具体生产操作如下：（1）发酵设备清洗与灭菌 ①发酵罐使用前，先用清水冲洗30分钟，以排除的水无残渣、清澈为准。

②用温度为80℃~85℃、浓度为4%的氢氧化钠溶液进行CIP循环30分钟。

③用清水冲洗发酵罐20分钟。

④用浓度为200mg/KgClO₂溶液或浓度为2%的甲醛水溶液进行CIP循环30~40分钟。

⑤用无菌水冲洗发酵罐20~30分钟（用双氧水溶液灭菌此步操作可以省略）。

⑥麦芽汁入罐前，由发酵罐锥底泵入80℃~95℃的热水至排气管排出水，浸泡30~40分钟后排掉，并降温8℃~9℃，备用。

⑦发酵罐使用完毕后，再用清水冲洗30分钟，以排除的水无残渣、清澈为准。

（2）啤酒发酵 ①在麦汁冷却之前用90℃以上的热水对发酵罐和管路进行灭菌。

②麦汁冷却期间，打开发酵罐排气阀门。

<<发酵食品生产及管理>>

编辑推荐

《工学结合新视野高职高专(食品管理类)十二五规划教材:发酵食品生产及管理》是高职院校食品加工与生物技术专业的核心骨干课程。

《工学结合新视野高职高专(食品管理类)十二五规划教材:发酵食品生产及管理》的编写思路是：以“工学结合”为切入点，以产品为载体分成不同的学习任务，重点培养学生对知识的理解、融化能力。编写过程中，力求理论与生产实际相结合，实现教、学、做一体化，突出动手及操作能力训练。

<<发酵食品生产及管理>>

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>