

<<发酵食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787810920124

10位ISBN编号：781092012X

出版时间：2002-12

出版时间：西北农林科技

作者：程丽娟

页数：454

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>

<<发酵食品工艺学>>

内容概要

《高等院校技术课程教材：发酵食品工艺学》是由西北农林科技大学、河南农业大学、沈阳农业大学、山东农业大学、郑州轻工业学院五所高等院校为适应当前教学需要，共同编写的一本应用类的专业技术书籍。

全书共分十五章。

第一章绪论；第二章白酒；第三章啤酒；第四章黄酒；第五章果酒；第六章配制酒；第七章酱油；第八章酱品；第九章食醋；第十章豆腐乳；第十一章豆豉与纳豆；第十二章味精；第十三章柠檬酸；第十四章乳酸发酵及乳酸食品；第十五章黄原胶。

<<发酵食品工艺学>>

书籍目录

前言第一章 绪论第二章 白酒第一节 概述第二节 酿酒原料第三节 大曲酒第四节 麸曲白酒第五节 小曲酒第六节 液态法白酒和低度白酒第七节 白酒的贮、勾兑与调味第三章 啤酒第一节 概述第二节 啤酒酿造原料第三节 麦芽制备第四节 麦汁制备第五节 啤酒发酵第六节 成品啤酒第四章 黄酒第一节 概述第二节 原酒酿造原料第三节 黄酒发酵的基本原理第四节 糖化发酵剂第五节 黄酒酿造工艺第六节 黄酒的压榨、澄清、杀菌和贮存第七节 著名黄酒酿造工艺第五章 果酒第一节 概述第二节 果酒酿造原料第三节 果酒酿造工艺第四节 葡萄酒酿造第五节 几种果酒生产工艺第六章 配制酒第一节 概述第二节 果露酒第三节 药酒第四节 起泡酒第五节 鸡尾酒第六节 仿洋酒第七章 酱油第一节 概述第二节 原料第三节 种曲制备第四节 制曲第五节 发酵第六节 浸出第七节 加热及配制第八节 贮存与包装第九节 酱油质量规格第十节 其它几种发酵工艺第八章 酱品第一节 概述第二节 原料第三节 常用菌种及种曲生产第四节 大豆酱酿造工艺第五节 蚕豆酱酿造工艺第六节 面酱酿造工艺第七节 豆瓣辣酱酿造工艺第八节 酱类加工制品第九章 食醋第一节 概述第二节 原料第三节 酿造食醋的微生物第四节 食醋酿制中的生化作用第五节 糖化剂第六节 酒母制备第七节 醋母制备第八节 食醋酿制工艺第十章 豆腐乳第一节 概述第二节 原料第三节 豆腐坯生产工艺第四节 豆腐乳发酵第五节 几种地方名、特腐乳介绍第六节 腐乳质量规格及技术指标第七节 红曲酿造第八节 酒酿与米酒的酿造第十一章 豆豉与纳豆第一节 霉菌型豆豉生产第二节 细菌型豆豉生产第三节 纳豆第十二章 谷氨酸发酵与味精生产第一节 概述第二节 原料第三节 谷氨酸发酵的原理第四节 谷氨酸生产菌株第五节 味精生产工艺第六节 培养基的配制、灭菌和空气净化第七节 种子扩大培养和谷氨酸发酵第八节 谷氨酸提取与味精制造第九节 味精生产的主要技术经济指标及生产计算第十节 味精的质量指标第十三章 柠檬酸发酵第一节 概述第二节 柠檬酸发酵的微生物第三节 柠檬酸发酵机理第四节 柠檬酸发酵的原料第五节 柠檬酸发酵第六节 柠檬酸提取第七节 柠檬酸的质量标准第十四章 乳酸发酵及乳酸食品第一节 概述第二节 乳酸菌第三节 乳酸菌的代谢第四节 工业乳酸发酵的生产工艺第五节 酸乳第六节 酸乳饮料第七节 酸豆乳第八节 酸渍菜第十五章 黄原胶第一节 概述第二节 黄原胶的分子结构及性能第三节 黄原胶的发酵生产第四节 黄原胶的质量标准及其应用主要参考文献

<<发酵食品工艺学>>

编辑推荐

《高等院校技术课程教材：发酵食品工艺学》内容丰富，理论全面、系统，工艺翔实，并着力反映了当前学科新成就。

它适用于食品科学与工程、生物技术、生物工程、发酵工程、农产品贮运与加工、应用微生物等专业的大学本科、专科及研究生的课程教学使用，也可供从事食品发酵、食品加工及相关学科的研究者和生产者参考应用。

<<发酵食品工艺学>>

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>