

<<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：9787811178142

10位ISBN编号：7811178141

出版时间：2009-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：陈月英，余远国 主编

页数：314

字数：377000

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

本教材是根据教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高[2006]16号文件）精神，遵循理论“必需、够用”、强化实践技能训练的原则，结合高职高专食品专业人才培养目标进行设计编写的。

本教材为了体现职业教育的特色，培养复合型实用技术人才，对原有教材的各章节内容进行了整合，按照项目导向、任务驱动的教育观点，以产品为载体分成不同的任务，以若干个同类型任务为一个项目，全书共分5大项目。

意欲实现教、学、做一体化，培养与工作现场“零距离”的高技能型人才。

本教材内容包括果蔬食品加工技术，粮

## <<食品加工技术>>

### 内容概要

本书是“高职高专教育‘十一五’规划教材”之一，它以“工学结合”为切入点，以产品为载体分成不同的任务，以若干个同类型任务为一个项目，全书共分5大项目。

每个任务以典型食品的加工生产为例，介绍了食品加工生产的方法。

内容涉及果蔬食品加工技术，粮油食品加工技术，畜产、水产食品加工技术，饮料食品加工技术和发酵食品加工技术5大部分，包括各种食品的原辅料选择、工艺流程、操作要点及产品质量标准等知识

。每个任务结束有专项实训，以便于师生根据实际情况选择训练，实现教、学、做一体化。

各项目后附有小结和思考题，有助于学生梳理总结并系统掌握所学知识。

本书适合作为高职高专食品生物技术、食品营养与检测、食品贮运与营销等专业的教材，同时也可供食品企业和行业的管理、技术人员参考。

## &lt;&lt;食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、食品加工概述 二、食品加工技术发展现状及趋势项目一 果蔬食品加工技术 任务一 罐制品加工技术 一、罐制品加工基本原理 二、罐藏容器 三、果蔬罐头加工技术 四、常见的质量问题与控制 专项实训一 糖水桃罐头的制作 任务二 干制品加工技术 一、干制品加工基本原理 二、干制方法与设备 三、干制技术 四、干制品的包装与贮藏 专项实训二 干制胡萝卜粒的制作 任务三 糖制品加工技术 一、糖制品加工基本原理 二、糖制品分类 三、蜜饯类制品加工技术 四、果酱类制品加工技术 专项实训三 糖姜片的制作 任务四 腌制品加工技术 一、腌制品加工基本原理 二、腌制品分类 三、发酵性腌制品加工技术 四、非发酵性腌制品加工技术 专项实训四 泡菜的制作 任务五 速冻制品加工技术 一、速冻制品加工基本原理 二、速冻方法 三、速冻加工技术 专项实训五 速冻苹果干的加工 项目一小结 思考题项目二 粮油食品加工技术 任务一 面包加工技术 一、面包加工原料 二、面包加工技术 三、面包质量标准 专项实训一 主食面包的制作 任务二 饼干加工技术 一、饼干加工原料 二、饼干加工技术 三、饼干质量标准 专项实训二 酥性饼干的制作 任务三 糕点加工技术 一、糕点加工原料 二、糕点加工技术 三、糕点质量标准 专项实训三 海绵蛋糕的制作 任务四 方便面加工技术 一、方便面加工原料 二、方便面加工技术 三、方便面质量标准 专项实训四 方便面的加工 任务五 挤压膨化食品加工技术 一、概述 二、挤压膨化原理 三、挤压膨化食品分类 四、挤压膨化食品加工工艺 专项实训五 膨化锅巴的制作 任务六 食用植物油加工技术 一、概述 二、食用油加工技术 三、食用油质量标准 专项实训六 大豆油的加工 项目二小结 思考题项目三 畜产、水产食品加工技术 任务一 肉品加工技术 一、肉品加工原料 二、冷鲜肉加工技术 三、中式肉制品加工技术 四、西式肉制品加工技术 专项实训一 烧鸡的加工 任务二 乳品加工技术 一、乳品加工原料 二、消毒乳加工技术 三、发酵乳加工技术 四、乳粉加工技术 五、干酪加工技术 专项实训二 酸奶的加工 任务三 蛋品加工技术 一、蛋品加工原料 二、松花蛋加工技术 三、咸蛋加工技术 四、糟蛋加工技术 五、冰蛋加工技术 专项实训三 松花蛋的加工 任务四 水产品加工技术 一、水产品加工原料 二、腌制水产品加工技术 三、干制水产品加工技术 四、鱼糜制品加工技术 五、藻类食品加工技术 专项实训四 鱼松的炒制 项目三小结 思考题项目四 饮料食品加工技术 任务一 碳酸饮料加工技术 一、概述 二、碳酸饮料加工技术 三、碳酸饮料质量控制 专项实训一 碳酸饮料的制作 任务二 果蔬饮料加工技术 一、果蔬汁及果蔬汁饮料的分类 二、果汁加工一般工艺 三、果蔬汁饮料加工技术 四、带果肉果蔬汁饮料加工技术 五、果蔬汁质量标准及质量控制 专项实训二 苹果混浊汁的制作 任务三 乳饮料加工技术 一、配制型乳饮料加工技术 二、发酵型乳饮料加工技术 三、乳饮料质量控制 专项实训三 果汁乳酸菌饮料的制作 任务四 包装饮用水生产技术 一、包装饮用水的定义及其分类 二、矿泉水生产技术 三、纯净水生产技术 四、包装饮用水的质量控制 专项实训四 纯净水的加工 任务五 其他饮料加工技术 一、植物蛋白饮料加工技术 二、茶饮料加工技术 三、固体饮料加工技术 四、特殊用途饮料加工技术 项目四小结 思考题项目五 发酵食品加工技术 任务一 白酒加工技术 一、白酒分类 二、白酒酿造的原料 三、白酒制曲 四、白酒生产工艺 专项实训一 白酒的酿制 任务二 葡萄酒加工技术 一、葡萄酒概述 二、酿酒葡萄 三、葡萄原浆、原汁的制取 四、葡萄酒发酵工艺 五、葡萄酒的质量标准 专项实训二 红葡萄酒的制作 任务三 啤酒加工技术 一、啤酒概述 二、麦芽制备 三、麦芽汁制备 四、啤酒发酵工艺 五、啤酒的质量标准 专项实训三 啤酒的制作 任务四 调味食品加工技术 一、酱油加工技术 二、食醋加工技术 三、腐乳加工技术 专项实训四 酱油种曲的制作 项目五小结 思考题参考文献

章节摘录

罐头食品的酸度是选定杀菌对象菌的重要因素。

以pH值4.5为界，食品可以分为酸性和低酸性两大类。

在pH值4.5以下的酸性或高酸性食品中，将霉菌和酵母菌这类耐热性低的微生物作为主要杀菌对象，在杀菌中比较容易控制和杀灭。

而pH值4.5以上的低酸性食品，杀菌的主要对象是那些能在无氧或微量氧的条件下活动且产生孢子的厌氧性细菌，这类细菌的孢子耐热性强。

罐头食品工业上，通常采用能产生毒素的肉毒梭状芽孢杆菌的孢子作为杀菌对象菌。

3.罐制品杀菌工艺条件的确定 罐制品合理的杀菌工艺条件是确保质量的关键，而杀菌的

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>