第一图书网, tushu007.com

<<乳制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122005441

10位ISBN编号：7122005445

出版时间：1970-1

出版时间：化学工业出版社

作者：吴祖兴

页数：206

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，随着我国经济的发展和人民生活水平的提高，以及城市化进程的加速，我国乳制品的消费量在不断提高。
乳品工业已经成为推动农业产业结构调整、增加农民收入、提高国民身体素质、促进农牧业良性循环等方面不容忽视的产业。
自“九五”以来，我国乳品工业总产量每年以超过20%的平均增长率递增，2006年产量达1400万吨，销售收入和利润都比2005年同期有了较大幅度的增长。
乳制品行业已经成为我国食品行业发展最快的行业之一。
随着全国乳品企业的不断发展，特别是大量乡镇及民营企业的蓬勃发展，形成了乳制品加工实用技能型人才极度短缺的局面。
我国食品专业已有的高校本科毕业生及大专毕业生远远不能满足形势发展的需要。
在这种情况下，许多中等职业学校、高职高专学校相继开设了乳制品加工技术课程。
然而，目前国内还没有一套适合中等职业学校食品加工专业学生使用的教材。
为此，我们在河南省漯河市食品工业学校的组织下，编写了《乳制品加工技术》一书。
本书系统全面地阐述了乳的基础理论知识和各种乳制品的加工技术，紧密结合我国乳品工业生产现状，反映了国内外乳品加工技术的最新进展。
本书可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可作为乳制品企业技术人员和工人生产用参考书。
本教材由吴祖兴（河南省食品办公室）主编，申晓琳（郑州牧业高等专科学校）、岳燕霞（河南省漯河市食品工业学校）副主编。
本教材的绪论、第三章、第十一章由吴祖兴编写；第一章由樊振江（河南省漯河市食品工业学校）编写；第二章由赵文献（河南省漯河市食品工业学校）编写；第四～七章由申晓琳编写；第八章由张小芳（河南省漯河市食品工业学校）编写；第九章、第十二章由李群英（郑州牧业高等专科学校）编写；第十章由岳燕霞编写。
全书由吴祖兴教授校核。
在编写过程中，得到化学工业出版社和河南省漯河市食品工业学校的大力支持，在此深表感谢！
本教材编写过程中参考了大量国内外文献资料和相关专业网站资料，在此向这些文献资料的作者表示感谢！
由于编者水平有限且编写时间紧，不当之处在所难免，恳请读者提出宝贵意见。

内容概要

《乳制品加工技术》全面地阐述了乳的基础知识和各种乳制品的加工技术。
主要内容包括乳的基础知识、原料乳的验收及预处理、巴氏杀菌乳与灭菌乳加工技术、酸乳加工技术、含乳饮料加工技术、冰激凌加工技术、乳粉加工技术、奶油加工技术、干酪加工技术、炼乳加工技术、其他乳制品加工技术简介以及相关乳制品最新国家标准等。
《乳制品加工技术》在编写过程中紧密结合我国乳品工业生产现状，参阅了大量中外文献资料，同时总结多所院校相关专业的教学成果，反映了国内外乳品加工技术的最新进展。
《乳制品加工技术》的编写强调应用性与实践性，注重理论联系实际。
适合作为有关中等职业学校和业余职业教育的参考教材，也可供食品生产企业以及相关企业的技术人员阅读和参考。

<<乳制品加工技术>>

书籍目录

绪论1一、我国乳品工业概况1二、我国乳品工业现状与国际乳品工业比较2三、我国乳品工业未来发展3四、我国乳业亟须解决的问题4第一章　乳的基础知识5第一节　乳的概念及组成5一、乳的概念5二、乳的组成5第二节　乳的化学性质8一、水分8二、乳蛋白质9三、乳脂肪12四、乳糖14五、乳中的无机物16六、乳中的维生素16七、乳中的酶类17八、乳中的其他成分19第三节　乳的物理性质20一、乳的色泽及光学性质20二、乳的滋味与气味21三、乳的酸度21四、乳的相对密度23五、乳的热学性质23六、乳的电学性质24七、乳的黏度与表面张力24第四节　异常乳25一、异常乳的种类25二、异常乳的产生原因和性质26复习题29第二章　原料乳的验收及预处理30第一节　原料乳的质量标准和验收30一、原料乳的质量标准30二、原料乳的验收31第二节　原料乳的预处理35一、原料乳的净化35二、原料乳的冷却37三、原料乳的储存38四、原料乳的运输40五、原料乳的标准化40复习题42第三章　巴氏杀菌乳与灭菌乳加工技术43第一节　概述43一、生产状况43二、杀菌、灭菌及商业无菌的概念43三、杀菌和灭菌的方式44第二节　巴氏杀菌乳加工技术44一、巴氏杀菌乳基本加工工艺44二、巴氏杀菌乳实际生产线介绍47三、较长保质期乳（ESL乳）的生产介绍48第三节　灭菌乳及无菌包装技术50一、灭菌乳及无菌包装的概念50二、超高温灭菌技术原理50三、灭菌乳加热类型51四、灭菌乳的生产工艺及质量控制51五、典型管式超高温灭菌法生产UHT乳54复习题55第四章　酸乳加工技术56第一节　酸乳的定义、分类及营养价值56一、酸乳的定义56二、酸乳的分类56三、酸乳的营养价值57第二节　发酵剂的制备58一、发酵剂的概念和种类58二、发酵剂用菌种59三、发酵剂用菌种的选择60四、使用发酵剂的目的61五、继代式发酵剂的制备方法62六、发酵剂的质量检验和储藏63第三节　酸乳的一般加工技术64一、酸乳加工工艺流程64二、酸乳加工原料及前处理过程65三、凝固型酸乳生产的操作要点及质量控制66四、搅拌型酸乳生产的操作要点及质量控制70复习题72第五章　含乳饮料加工技术73第一节　中性含乳饮料的加工技术73一、中性含乳饮料的加工工艺流程73二、加工过程的质量控制点74三、影响中性（风味）含乳饮料质量的因素75第二节　调配型酸性含乳饮料的加工技术77一、配料及加工工艺流程77二、操作要点78三、影响调配型酸性含乳饮料质量的因素79四、调配型酸性含乳饮料成品稳定性的检查方法80五、调配型酸性含乳饮料常见的质量问题及解决办法80第三节　发酵型酸性含乳饮料的加工技术81一、乳酸菌饮料生产的配料及工艺流程81二、操作要点82三、乳酸菌饮料成品稳定性的检查方法83四、乳酸菌饮料常见的质量问题及解决办法83复习题83第六章　冰激凌加工技术85第一节　冰激凌生产概述85一、冰激凌的定义85二、冰激凌的分类85三、冰激凌的原料及其质量要求86第二节　冰激凌的一般加工技术88一、冰激凌的加工工艺流程88二、操作要点88三、冰激凌膨胀率的控制94四、冰激凌的常见缺陷及控制95复习题96第七章　乳粉加工技术97第一节　乳粉的概念和种类97一、乳粉的概念97二、乳粉的种类97三、乳粉的组成98第二节　全脂乳粉的加工技术98一、全脂乳粉的加工工艺流程98二、操作要点98第三节　脱脂乳粉的加工技术105一、脱脂乳粉的加工工艺流程105二、加工中应注意的问题106第四节　速溶乳粉的加工技术106一、全脂速溶乳粉的工艺特点107二、全脂速溶乳粉的工艺流程107第五节　调制乳粉的加工技术109一、母乳与牛乳主要成分的区别与调整109二、婴儿配方乳粉的加工技术111复习题112第八章　奶油加工技术113第一节　奶油生产概述113一、奶油的概念及组成113二、奶油的种类113三、奶油的性质114第二节　奶油的一般加工技术114一、奶油加工的工艺流程114二、操作要点115三、奶油常见缺陷及产生原因122第三节　其他奶油生产介绍123一、连续式机制奶油的生产123二、重制奶油和无水奶油的生产123复习题124第九章　干酪加工技术125第一节　干酪的概念、种类及组成和营养价值125一、干酪的概念125二、干酪的种类125三、干酪的组成和营养价值126第二节　天然干酪的一般加工技术127一、天然干酪加工工艺流程127二、操作要点127三、干酪的缺陷及其防止方法134第三节　融化干酪的加工技术135一、融化干酪的特点135二、融化干酪的加工136三、融化干酪的质量及控制137四、干酪制品的开发138第四节　几种常见干酪的加工技术138一、农家干酪138二、荷兰圆形干酪140三、契达干酪140复习题142第十章　炼乳加工技术143第一节　甜炼乳加工技术143一、甜炼乳生产概述143二、甜炼乳的一般加工技术143三、甜炼乳可能出现的缺陷及质量控制148第二节　淡炼乳加工技术150一、淡炼乳生产概述150二、淡炼乳的一般加工技术150三、淡炼乳可能出现的缺陷及质量控制154复习题155第十一章　其他乳制品加工技术简介156第一节　干酪素的加工156一、干酪素的概念156二、干酪素的加工技术156第二

节　乳糖的加工159一、概述159二、乳糖的加工技术159三、乳糖的应用161第三节　乳清粉的加工162一、乳清粉和乳清蛋白制品162二、普通乳清粉的加工163三、脱盐乳清粉的加工164四、乳清浓缩蛋白（WPC）制品加工技术要点164五、乳清蛋白的营养特性和应用164复习题165第十二章　实训166实训一　鲜乳的检验与验收166实训二　巴氏杀菌乳的加工172实训三　酸乳发酵剂的制备173实训四　凝固型酸乳的加工174实训五　搅拌型酸乳的加工176实训六　冰激凌的加工177实训七　调配型果乳饮料的加工178实训八　活性乳酸菌饮料的加工179实训九　酸乳冰激凌的加工181实训十　干酪的制作182附录　相关乳与乳制品标准184附录一　巴氏杀菌乳184附录二　灭菌乳185附录三　酸牛乳187附录四　含乳饮料卫生标准189附录五　乳酸菌饮料卫生标准190附录六　冷冻饮品分类192附录七　冰激凌194附录八　奶油195附录九　全脂无糖炼乳和全脂加糖炼乳197附录十　全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉199附录十一　婴儿配方乳粉Ⅰ201附录十二　婴儿配方乳粉Ⅱ、Ⅲ203参考文献206

第一图书网, tushu007.com

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