第一图书网, tushu007.com

<<乳制品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<乳制品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122010339

10位ISBN编号：7122010333

出版时间：2007-9

出版时间：化学工业出版社

作者：郭本恒

页数：254

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

内容概要

近年来，中国乳业高速发展，产生了一些新产品和新技术。
《乳制品生产工艺与配方》主要介绍了液态乳、酸乳、乳粉、干酪和冰淇淋等乳制品的生产工艺，分析了实际生产过程中出现的问题，并列举了大量乳制品的配方，对实际生产有很大的指导作用。
《乳制品生产工艺与配方》作者是业内权威人士，既有深厚的理论知识，又有丰富的实践经验，相信《乳制品生产工艺与配方》会对读者有所裨益。
《乳制品生产工艺与配方》适合乳制品加工相关专业师生和专业技术人员阅读。

书籍目录

第一章 牛乳的组成和性质 第一节 牛乳的化学组成 一、水分 二、乳脂肪 三、乳蛋白质 四、乳中的碳水化合物 五、乳中的盐类 六、乳中的酶类 七、乳中的维生素 八、乳中的其他成分 第二节 乳的理化性质 第二章 液态乳 第一节 标准和种类 一、标准 二、种类 第二节 生产工艺及其原理 一、牛乳的收集和贮存 二、牛乳的检验 三、净乳 四、均质 第三节 杀菌工艺 一、巴氏杀菌乳 二、超巴氏杀菌乳 三、超高温杀菌乳 第四节 常见液态乳制品的配方及生产工艺 一、维生素强化乳 二、乳饮料 三、低乳糖牛乳 四、膳食纤维牛乳 五、高钙牛乳 第三章 酸乳 第一节 概念和种类 一、概念 二、种类 第二节 酸乳发酵剂 一、乳酸菌的微生物种类 二、普通酸乳发酵剂 三、含有益生菌的酸乳发酵剂 四、酸乳发酵剂的形态分类 五、直投式酸乳发酵剂的制作方法 六、酸乳发酵剂在中国的使用现状 七、酸乳发酵剂生产公司简介 八、酸乳发酵剂的发展趋势 第三节 生产工艺及其原理 一、原料乳的预处理 二、原料乳的标准化 三、添加剂 四、均质 五、热处理 六、发酵工艺 七、发酵过程中的生物化学变化 八、冷却 九、果料、香精和色素的使用 十、包装 十一、贮存、运输和销售 第四节 酸乳噬菌体 一、酸乳噬菌体的发生 二、噬菌体的传播 三、酸乳噬菌体的检测 四、噬菌体的作用与危害 五、噬菌体的防治措施 第五节 酸乳后酸化 一、酸乳后酸化的机理 二、酸乳后酸化的控制措施 第六节 酸乳常见质量问题 一、搅拌型酸乳常见质量问题 二、乳酸菌饮料常见质量问题 第七节 产品配方 一、凝固型酸乳的产品配方及制作方法 二、搅拌型酸乳的产品配方及制作方法 三、益生菌酸乳的产品配方及制作方法 四、果料酸乳的产品配方及制作方法 五、酸乳饮料的产品配方及制作方法 第四章 乳粉 第一节 概念和种类 一、概念 二、种类 第二节 生产工艺及其原理 一、原料乳的验收 二、乳的冷却与贮存 三、原料乳的过滤与净化 四、原料乳的分离及标准化 五、原料乳的均质 六、牛乳的预热和杀菌 七、牛乳的浓缩 八、乳粉干燥技术 九、出粉、冷却、称量与包装 第三节 产品配方及制作方法 一、普通乳粉的产品配方及制作方法 二、配方乳粉的产品配方及制作方法 第五章 干酪 第一节 概念和种类 第二节 营养价值 一、脂肪 二、蛋白质 三、乳糖和乳酸 四、矿物质 五、维生素 第三节 天然干酪的生产工艺及其原理 一、原料乳的选择 二、冷却贮存 三、原料乳除菌方法 四、原料乳的标准化 五、均质 六、热处理 七、原料乳的预发酵 八、添加氯化钙 九、凝乳 十、凝乳处理 十一、加盐 十二、干酪成熟 十三、清洗和包装 十四、膜技术在干酪生产中的应用 第四节 再制干酪的加工 一、再制干酪的加工原理 二、原材料 三、生产工艺 第五节 产品配方及制作方法 一、Cheddar干酪的产品配方及制作方法 二、Mozzarella干酪的产品配方及制作方法 三、独立片装再制干酪（IWS）的产品配方及制作方法 第六章 冰淇淋 第一节 概念和种类 一、概念 二、种类 第二节 生产工艺及其原理 一、配料 二、杀菌 三、均质和乳化 四、冷却和老化 五、凝冻 六、硬化 七、不同类型产品的成型 八、包装和贮存 第三节 冰淇淋产品的配方设计 一、原辅料的特性和选择 二、配方设计原则 三、典型配方举例 参考文献

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