第一图书网, tushu007.com

<<食品工艺学实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学实验技术>>

13位ISBN编号：9787122057358

10位ISBN编号：7122057356

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：赵征 编

页数：187

字数：235000

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

《食品工艺学实验技术》结合近年来开展的精品课程建设和实验室建设的成果进行编写。
食品工艺实验曾受限于较窄的专业口径或较少的课内学时，开设的实验项目较少，实验过程较简单，与科学研究和技术开发联系不够密切。
本书力图拓展食品工艺实验覆盖的范围，充分发挥食品工艺实验培养实践能力和创新意识的作用。
本书包括具有理论意义的代表性产品工艺、食品产品的制造和配料的加工。
编者从教师科研实践的成果中，选择了适宜在食品工艺实验室和食品中试车间进行项目作为科研与教学结合的载体。
近年来高校实验室购置和应用了食品物性仪器，编者把食品物性的测定作为一章。
实验室规则、食品工艺实验设计主要方法、食品感官评价主要方法等在其他书籍中多有专论，编者将其置于化学工业出版社网站之中，以使本书简明轻快，免于冗长。
本书在“实验原理和目的”中简要地说明了实验的基本原理和关键技术问题，促使学生理解基本理论对于解决技术问题的重要作用。
本书以介绍产品标准的形式说明产品的评价方法，请读者使用网络检索产品标准所包括的分析方法。
在“问题讨论”中，引导学生总结实验结果，发现问题，并思索实验与工业生产相结合的问题。
本书在“参考文献”中提供了与实验相关可以检索应用的学术论文、电子参考书、视频、加工过程动画和设备公司的链接地址，试图以此帮助学生和读者建立形象思维，扩展食品科学与技术的视野。
编写本书的初衷在于：实验结合网络资源，扩大实验的效果，把每一个实验打造成为自主学习的“学习包（learningpack）”。
本书由天津科技大学赵征任主编，天津农学院刘金福和天津商业大学李楠任副主编。
本书编者均为多年从事食品科学与工程教学科研，特别是参加精品课程建设的教师。
天津科技大学的《食品技术原理》获批为2008年国家级精品课程，天津农学院的《食品工艺学实验》获批为2008年天津市精品课程，天津商业大学的《食品技术原理》获批为2009年天津市精品课程。
他们在撰稿中尽力结合了科学研究和教学改革的成果。
编者在相关篇目的结尾均署作者姓名，在此恕不一一述及。
本书参考了国内外同行和学者的科研成果与著作，在此一并表示衷心感谢。
本书可供食品科学与工程、食品质量与安全、包括食品科学内容的生物工程专业和生物技术专业等专业教师和学生使用，可以作为食品工艺学实验课程的教材以及课外科技活动的辅导资料，并可以作为食品工艺实验室和中试车间建设的参考。
本书也适用于高职院校食品与发酵专业的学生以及非食品本科专业而攻读食品科学专业的研究生使用。
食品研究、设计单位与加工企业亦可用其作为工作中的参考书。
由于编者水平所限，时间仓促，存有挂一漏万之处，诚请各位专家、同行、读者提出宝贵意见，使其与时俱进，日臻完善。
编者2009年6月

内容概要

本书为食品科学与工程专业实践教学和课外实践活动而编写。
本书选择具有理论意义的食品产品与配料工艺以及部分新技术作为实验的内容，其中包括了编写者近年来科学研究与技术开发的成果。
在每个实验的“参考文献”中都附有相关的标准、学术论文、电子参考书、视频和有关企业的网络地址，帮助学生扩展实验的收获，进行探究型学习。
　本书可以作为食品科学与工程和食品质量与安全专业的教材，生物工程和生物技术等含有食品科学内容专业的教材，本书也适用于高职院校食品与发酵专业的教学，可以供食品研究与开发人员参考。

书籍目录

第一章　肉品、水产、蛋品工艺　实验　实验一　发酵香肠的制作　实验二　腊肠的制作　实验三　火腿肠的制作　实验四　午餐肉罐头的制作　实验五　肉松的制作　实验六　成型火腿的制作　实验七　冷冻鱼糜的制作　实验八　熏鱼的制作　实验九　鱼肉香肠的制作　实验十　皮蛋的制作　实验十一　蛋黄酱和色拉酱的制作第二章　焙烤、谷物工艺　实验　实验一　一次发酵法花色面包的制作　实验二　二次发酵法主食面包的制作　实验三　韧性饼干的制作　实验四　发酵饼干的制作　实验五　曲奇饼干的制作　实验六　夹馅清蛋糕的制作　实验七　浆皮月饼的制作　实验八　松饼和丹麦酥油面包的制作　实验九　膨化玉米棒的制作　实验十　挤压方便面的制作　实验十一　油炸方便面的加工　实验十二　曲奇饼干货架寿命的测定第三章　乳品、豆品工艺　实验　实验一　全脂加糖乳粉的制作　实验二　发酵奶油的制作　实验三　乳酸菌发酵剂的制备　实验四　酸乳的制作　实验五　配制型乳酸饮料的制作　实验六　切达干酪的制作　实验七　农家干酪的制作　实验八　稀奶油干酪的制作　实验九　卡门贝尔干酪的制作　实验十　莫兹瑞拉干酪的加热拉伸　实验十一　再制干酪的制作　实验十二　冰淇淋和膨化雪糕的制作　实验十三　钙盐豆腐和内酯豆腐的制作　实验十四　腐乳的制作第四章　水果、蔬菜工艺　实验　实验一　青椒的保鲜　实验二　鲜切苹果的保鲜　实验三　糖水梨罐头的制作　实验四　山楂果酱的制作　实验五　苹果果脯的制作　实验六　果蔬汁饮料的制作　实验七　清水蘑菇罐头的制作　实验八　酸白菜的制作与亚硝酸盐的抑制　实验九　菠萝汁的分离与浓缩　实验十　苹果汁的酶法澄清　实验十一　大蒜的热风干燥及平衡水分的测定　实验十二　荔枝的真空干燥　实验十三　马铃薯片加工参数的优化第五章　糖果工艺　实验　实验一　硬质糖果的制作　实验二　代可可脂巧克力的制作　实验三　凝胶糖果的制作　实验四　焦香糖果的制作　实验五　低度充气糖果的制作第六章　水、饮料、酒工艺　实验　实验一　　实验用水和纯净水的制备　实验二　茶饮料的制作　实验三　碳酸茶饮料的制作　实验四　干红葡萄酒的制作　实验五　啤酒的制作　实验六　黄酒的制作第七章　调味品、副食品工艺　实验　……第八章　食品配料和添加剂工艺　实验第九章　食品物性的测定附录　食品科技与教育网络资源

章节摘录

插图：第一章 肉品、水产、蛋品工艺实验实验一 发酵香肠的制作（一）实验原理和目的发酵香肠是指在人工控制条件下利用微生物发酵作用，产生具有特殊风味、色泽和质地，且具有较长保存期的肉制品。
发酵香肠加工过程中，因为低Aw值和低pH值抑制了肉中病原微生物的增殖，所以发酵香肠保存期长，具有微生物安全性。
此外，发酵香肠中活的乳酸菌有利于维持人体肠道内微生物菌群的平衡，发酵过程中，肌肉蛋白质被分解成肽和游离氨基酸，增加蛋白质的消化率，所以发酵香肠具有营养特性。
本实验要求掌握发酵香肠的加工原理与方法，理解发酵和成熟过程中的物理化学变化。
（二）实验材料和设备1.实验材料猪后腿肉、背膘、乳酸菌和葡萄球菌冻于发酵剂、蔗糖、脱脂奶粉、葡萄糖、食盐、硝酸钠、亚硝酸钠、黑胡椒粉、大蒜粉、辣椒粉、干酪粉等。
2.实验设备绞肉机、切丁机、斩拌机、真空搅拌机、真空灌装机、蒸煮锅、恒温恒湿培养箱、冰箱、烟熏机、真空包装机、水分活度测定仪、温度计、pH计、台秤、天平等。

编辑推荐

《食品工艺学实验技术》由化学工业出版社出版。

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