

<<酱油生产技术>>

图书基本信息

书名：<<酱油生产技术>>

13位ISBN编号：9787122073877

10位ISBN编号：7122073874

出版时间：2010-2

出版时间：化学工业出版社

作者：苏东海 编

页数：195

字数：169000

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>

## &lt;&lt;酱油生产技术&gt;&gt;

## 前言

酱油是人民生活的必需品，营养价值高，风味良好。

我国菜肴讲究色、香、味、形，加工方式有烹、炒、煎、炸，因此烹调时酱油增色、增香、增味显得十分重要。

酱油的色、香、味不仅使人们在感官上得到享受满足，还能促进人们的食欲。

近代科学研究表明，酱油还具有降低血压、抗氧化、抗肿瘤、降低胆固醇等作用。

从世界范围来说，我国是酱油生产起源最早的国家，北宋时期贾思勰著的《齐民要术》一书记载了利用黄衣（米曲霉）制酱的方法和技艺，书中记有的“酱清”、“豆酱清”，是指以大豆为原料制成的酱油。

正式出现“酱油”名称是在我国宋朝。

酿造酱油的生产，是以大豆或豆粕等植物为主要原料，辅以面粉、小麦粉或麸皮等淀粉质原料，经过微生物的发酵作用，成为一种含有多种氨基酸和适量食盐，具有特殊色泽、香气、滋味和体态的调味品。

酱油的味觉是咸而鲜，稍带甜味，酸味醇而不苦。

酱油鲜味来源于蛋白质分解后的氨基酸钠盐；甜味来源于淀粉酶将淀粉分解成的糖类，以及呈甜味的氨基酸；酸味是各类细菌在葡萄糖存在下代谢的产物，如乳酸、醋酸、琥珀酸、柠檬酸等。

酱油香气目前已分离出数百种，大体分成醇、醛、酯、有机酸、缩醛、呋喃酮等。

酱油生产工艺随着科学技术的发展也有了许多演变。

发酵工艺从天然晒露法到无盐固态发酵再发展为低盐固态发酵、高盐稀态发酵和固稀发酵多种工艺并举，近几年来全国酱油产量逐年增加，品种逐渐多样化，生产工艺各有千秋，全国酱油生产空前繁荣。

随着经济的发展和人民生活水平的提高，人们对酱油品质的要求越来越高，从业人员和消费者对酱油生产方面知识的需求也在增加，为了顺应市场的需求，提高从业人员的技术水平，我们组织编写了该书，以期能为相关技术人员提供技术支持和帮助。

本书第一章、第五章由北京联合大学姜慧编写，第二章由北京林业大学的范俊峰和北京农业职业学院马长路编写，第三章由哈尔滨工业大学杜明编写，第四章由重庆大学郑杰、哈尔滨工业大学杜明编写，第六章由北京电子科技职业学院兰蓉编写，第七章由中国农业大学的许文涛编写，全书由北京电子科技职业学院苏东海统稿。

## <<酱油生产技术>>

### 内容概要

本书简要介绍了酱油的分类、生产工艺优缺点、新型酱油、各地名优酱油；详细介绍了酱油生产的主要原料及酱油曲的制备，以及酱油发酵的基本理论和各种典型发酵工艺；重点阐述了酶制剂在酱油生产过程中的应用，以及酱油的浸出与滤出、配制、杀菌、储存包装和发酵酱油的质量标准。最后，说明了酱油生产工艺对质量的影响。

本书内容翔实，实用性强，对生产实际具有很好的指导作用。

本书可供酱油生产的相关技术人员、检验人员等阅读参考，也可供相关专业院校师生阅读使用。

<<酱油生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 酱油的分类 第二节 不同类型酱油生产工艺的优缺点 第三节 新型酱油简介  
第四节 各地名优酱油产品 第二章 酱油生产的主要原料及酱油曲的制备 第一节 原料的选择 第二  
节 原料处理 第三节 种曲的制备 第四节 制曲 第五节 成曲质量的鉴定 第三章 酱油发酵 第一节  
酱油发酵的理论基础 第二节 各种典型的发酵工艺 第四章 液化和糖化 第一节 酶的应用 第二节  
液化 第三节 糖化 第四节 酶制剂在酱油酿制中的应用 第五章 酱油的后处理 第一节 酱油的半成  
品处理 第二节 酱油的配制 第三节 酱油的杀菌 第四节 酱油的储存包装 第五节 发酵酱油的质  
量标准 第六章 酱油加工制品 第一节 花色酱油 第二节 忌盐酱油 第三节 酱油粉 第四节 固体酱  
油 第七章 酱油生产中的质量问题及解决办法 第一节 酱油生产工艺对质量的影响 第二节 酱油生产中  
质量问题 参考文献

## &lt;&lt;酱油生产技术&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：(2) 低盐发酵酱油 以脱脂大豆及麦麸为原料，经蒸煮，曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪，再经发酵制成的酱油。

产品通常用于调味及复制。

低盐固态发酵酱油 指原料在发酵阶段采用低盐度、小水量固态制醅工艺，分解熟成后再稀释浸取的调味汁液。

低盐固稀发酵酱油 指原料在发酵阶段先以低盐度、小水量固态制醅工艺，然后在适当条件下再以一定浓度盐水稀释成醪，继续分解熟成制取的调味汁液。

(3) 无盐发酵酱油 指原料在生产过程中不添加食盐，采用固态发酵工艺进行酿制而成的调味汁液。

2. 配制酱油指以酿造酱油为基料，添加其他调味品或辅助原料进行加工再制的产品。

其体态有液态和固态两种，均供调味用。

(1) 液态再制酱油 指各种酿造型调味汁液的直接配制品或经简易再加工的复制品。

(2) 固态再制酱油指以酿造酱油为基料，经加热或以其他方式浓缩并加入适量填充料制成的产品。

稀释后用于调味。

可分为酱油膏、酱油粉、酱油块。

配制酱油中，酿造酱油的比例（以全氮计）不得少于50%，配制酱油中不得添加味精废液、胱氨酸废液和用非食品原料生产的氨基酸液。

3. 酱油状调味汁 酱油状调味汁是指以蛋白酸水解液或蛋白酶解液与酿造酱油混合，再经发酵后熟制成的调味汁液。

<<酱油生产技术>>

编辑推荐

《酱油生产技术》：调味品丛书

<<酱油生产技术>>

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>