

<<发酵调味品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵调味品生产技术>>

13位ISBN编号：9787501921201

10位ISBN编号：7501921202

出版时间：2007-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：上海市酿造科学研究所

页数：670

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>

<<发酵调味品生产技术>>

内容概要

本书是《发酵调味品生产技术》（上、中、下册）的修订版。
修订的原则是：精练基础理论，深化技术理论；删除不属于调味品范围的腐乳和饴糖两章，新增了复合调味品的专章；对新工艺、新技术、新的检测方法作了较多的补充。
原第一版三册合并为一册。
内容包括：微生物知识，酱油、酱类、食醋、复合调味品的生产原理、原料、工艺、设备、标准、技术管理及其检验方法。
内容丰富、翔实，为适应当前调味品生产发展的需要，还列举许多以工艺配方为主的实用性生产技术。
本书可供从事发酵调味品和复合调味品生产、科研的技术人员阅读，也可用作有关学校的教学参考书以及专业进修班的培训教材。

<<发酵调味品生产技术>>

书籍目录

第一章 微生物第一节 微生物的概念一、什么是微生物二、微生物的特点三、微生物在生物界的地位
第二节 微生物的酶一、酶的特性二、与发酵调味品相关的酶第三节 环境对微生物的影响一、温度二、水分三、氧气四、氢离子浓度五、渗透压第四节 发酵调味品生产中的霉菌、酵母菌和细菌一、霉菌二、酵母菌三、细菌第五节 微生物菌种的选育一、菌种的选育二、菌种的保藏第六节 微生物实验一、常用培养基的配制和灭菌二、细菌染色三、微生物大小的测定法四、孢子数测定法 (ZBX66028 - 87) 五、孢子发芽率测定法 (ZBX66029 - 87) 六、活细胞计数法七、酶活力测定法第二章 酱油第一节 原料一、蛋白质原料二、淀粉质原料三、食盐四、水第二节 种曲的制备一、纯种三角瓶扩大培养二、种曲制造三、种曲的保藏四、种曲质量检验第三节 制曲一、制曲工艺流程二、制曲原料的选择三、制曲原料的处理四、厚层通风制曲五、成曲质量的鉴定第四节 制曲工艺的研究及改进一、双霉菌制曲 (AS3.350黑曲霉的应用) 二、高蛋白酶米曲霉应用于减曲生产三、高蛋白酶米曲霉应用于制液体曲第五节 液化及糖化一、酶法的应用二、液化及糖化工艺流程三、液化及糖化设备四、液化方法五、糖化方法六、液化法的改进第六节 发酵一、固态低盐发酵法二、固态低盐发酵工艺流程三、发酵设备四、固态低盐发酵五、发酵的理论基础六 固态低盐发酵操作要点第七节 固态低盐发酵工艺的改进一、先固后稀淋浇浸出法二、分酿固稀发酵法三 福建瑷头酱油发酵法第八节 高盐发酵法酿制酱油一、天然晒露法二、龙牌酱油酿制方法三、洛泗座油的酿制方法四、日本的高盐稀醪发酵法五、高盐稀醪发酵浸出法 (广东生抽酿造法) 六 稀醪淋浇浸出法 (上海海鸥牌酱油酿造法) 第九节 浸出一、浸出工艺流程二、浸泡、滤油的基本原理三、浸泡及滤油操作第十节 加热及配制一、加热及配制工艺流程二、加热三、配制第十一节 防腐一、酱油生霉原因二、防腐剂及其使用法三、酱油中添加苯甲酸及其钠盐的防腐试验第十二节 贮存及包装一、澄清二、贮存三、包装第十三节 酱油质量及技术管理一、酱油质量标准二、关于质量管理工作的规定三、交接验收规则四、技术经济指标与定额第十四节 酱油加工制品一、花色酱油二、忌盐酱油三、酱油粉四、固体酱油第十五节 酱油生产技术发展方向一、发展高档酱油生产二、利用酶制剂酿制酱油三、添加酱油风味剂以提高酱油质量四、应用生物工程——固定化技术改善酱油风味第三章 酱类第一节 酱类生产中的几种通用设备第二节 大豆酱酿造法一、原料二、制曲三、制酱四、成品第三节 蚕豆酱酿造法一、原料二、蚕豆去皮壳三、制曲四、制酱五、成品第四节 一般面酱酿造法一、原料二、制曲三、制酱四 成品第五节 酶法面酱生产一、酶法面酱生产的工艺流程二、酶源的准备三、原料处理及保温发酵四、酶法面酱的优点及改进第六节 豆瓣辣酱酿造法一、原料二、辣椒处理三、制酱四、成品第七节 各种花色辣酱一、各种花色辣酱的原辅料配比二、辅料处理三、花色辣酱生产中的专用设备四、花色辣酱的包装第八节 豆豉一、工艺流程二、制作方法三、特种豆豉制法第四章 食醋第一节 食醋发酵的理论基础一、酿造食醋的有关微生物二、酿醋过程中的生物化学作用第二节 原料一、制醋原料二、主要原料的选择三、常用主料的化学成分四 原料处理第三节 糖化发酵剂一、糖化剂二、酒母三、醋酸菌四、“酿醋发酵剂” 第四节 我国常用的制醋工艺一、固态发酵法制醋二、液体发酵法制醋第五节 国内几种名特醋产品的酿制方法一、山西老陈醋制法二、镇江香醋制法三、四川老法麩醋制法四、上海香醋制法江浙玫瑰醋制法六、福建红曲老醋制法第六节 食醋的成分和功能性一、食醋的一般成分二、食醋中的氨基酸三、食醋中的有机酸四、食醋中的无机物五、食醋的糖分六、食醋的香气成分七、食醋的功能性第七节 食醋的出品率及物料衡算一、食醋出品率二、食醋生产的物料衡算 [附] 年产4000t液体深层发酵食醋车间物料衡算和主要设备第五章 复合调味品第一节 概述第二节 复合调味品的原料一、原料的种类二、原料的选择三、原料的预处理四、配制复合调味品的技术要旨第三节 以动物为原料制作复合调味品的生产技术一、以畜肉类为原料的复合调味品二、以禽蛋类为原料的复合调味品三、以水产类为原料的复合调味品第四节 以植物为原料制作复合调味品的生产技术一、以蔬菜类为原料的复合调味品二、以香辛料为原料的复合调味品三、以粮油为原料的复合调味品四、以食用菌为原料的复合调味品五、以微生物为原料制作复合调味品——酵母抽提物第五节 专用及通用复合调味品一、专用复合调味品二、通用复合调味品第六章 发酵调味品检验第一节 粮食原料的分析一、采样方法及检验规则 (ZBX66024 - 87) 二、水分的测定 (ZBX66026 - 87) 三、粗蛋白质的测定 (ZBX66026 - 87) 四、粗淀粉的测定 (ZBX66027 - 87) 五、粗脂肪的测定 (GB5009.6 - 85) 六、粗纤维素的测定 (GB5009.10 - 85) 七、灰分的测定 (GB5009.4 - 85)

<<发酵调味品生产技术>>

) 第二节 在制品及半成品分析一、采样方法及检验规则二、霉菌三角瓶菌种三、种曲四、熟料五、成曲六、拌曲盐水七、酱醅及酱醪八、半成品酱油(包括二、三油)九、酱渣十、酿造食醋在制品、半成品分析第三节 酱油分析一、高盐稀态发酵酱油质量标准(ZBX66012 - 87)二、低盐固态发酵酱油(ZBX66013 - 87)三、酱油卫生标准(GB2717 - 81)四、检验方法第四节 食醋分析一、固态发酵食醋质量标准(ZBX66015 - 87)二、老陈醋质量标准(ZBX66002 - 86)三、麸醋质量标准(ZBX66003 - 86)四、液态法食醋质量标准(ZBX66004 - 86)五、食醋卫生标准(GB2719 - 81)六、检验方法第五节 酱类分析一、甜面酱质量标准(ZBX66017 - 87)二、黄豆酱质量标准(ZBX66019 - 87)三、酱卫生标准(GB2718 - 81)四、检验方法主要参考资料

<<发酵调味品生产技术>>

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>