

<<乳品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<乳品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501955831

10位ISBN编号：7501955832

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社发行部（北京中轻生活音

作者：张和平

页数：460

字数：681000

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>

<<乳品工艺学>>

内容概要

母乳是人类及其他哺乳动物婴儿期唯一的食物来源，乳与浮制品也是人类不可或缺的食物之一。学习《乳品工艺学》这门课程是一件非常有意义和有意思的过程。

《乳品工艺学》是一门涉及动物科学、生物学、物理学、化学、生物化学、微生物学、营养学、环保科学、现代生物技术及机械科学等学科的综合性科学。

本书全面系统地介绍了乳品工艺学的基本知识，本书共13章。

内容包括：乳的组成、结构及成分变化；乳的化学组成及理化特性；乳的微生物学；乳制品生产的单元操作；液态乳生产；发酵乳；浓缩乳制品；乳粉；干酪；乳制类产品；冰淇淋；乳蛋白质产品；乳品工艺学实验。

本教材除适合于本科教材外，它较好的系统性和科学性也使其适合一般专业人员参考书。

<<乳品工艺学>>

书籍目录

第一章 乳的组成、结构及成分变化 第一节 乳的化学组成及特性 第二节 乳成分的变化及影响因素
第三节 乳的加工利用 第四节 异常乳第二章 乳的化学组成及理化特性 第一节 乳蛋白质 第二节
碳水化合物 第三节 脂肪 第四节 盐类及维生素 第五节 乳中其他成分 第六节 乳的理化特性 第
七节 其他畜乳第三章 乳的微生物学 第一节 乳中微生物的来源及种类 第二节 乳中微生物的生长特
性及控制第四章 乳制品生产的单元操作 第一节 乳的收集、运输及贮存 第二节 乳的标准化 第三
节 热处理 第四节 离心 第五节 均质 第六节 浓缩 第七节 干燥 第八节 清洗与消毒第五章 液体
乳生产 第一节 巴氏杀菌乳 第二节 延长货架期的液体乳(ESL乳) 第三节 灭菌乳第六章 发酵乳
第一节 发酵剂菌种及其分类 第二节 发酵剂菌种代谢 第三节 发酵剂菌种的选择 第四节 发酵剂的
制备 第五节 发酵剂噬菌体感染及其防治 第六节 发酵乳的定义及分类 第七节 发酵乳的一般生产
工艺 第八节 酸奶的加工 第九节 其他发酵乳 第十节 发酵乳饮料加工 第十一节 益生菌发酵乳
第十二节 发酵乳(包括益生菌发酵乳)的营养与功能特性第七章 浓缩乳制品 第一节 淡炼乳 第二
节 甜炼乳 第三节 其他浓缩乳制品第八章 乳粉 第一节 概述 第二节 乳粉生产工艺 第三节 乳粉干
燥过程中的理化变化 第四节 乳粉的功能特性 第五节 婴幼儿配方乳粉第九章 干酪 第一节 概述
第二节 干酪生产的基本原理 第三节 各种典型干酪的生产工艺第十章 乳脂类产品 第一节 稀奶油制
品 第二节 奶油 第三节 无水奶油第十一章 冰淇淋 第一节 冰淇淋的定义、分类和原料 第二节 冰
淇淋的生产 第三节 冰淇淋的结构和膨胀率 第四节 冰淇淋的质量标准及质量控制 第五节 雪糕的
生产第十二章 乳蛋白质产品 第一节 概述 第二节 酪蛋白产品 第三节 酪蛋白酸盐的生产 第四节
乳清蛋白产品 第五节 乳蛋白质的功能特性 第六节 乳蛋白质产品在食品中的应用第十三章 乳品工
艺学实验 实验一 乳的理化性质测定 实验二 乳中过氧化物酶及磷酸酶活力的测定 实验三 乳粉功
能特性的测定 实验四 酸奶及酸奶饮料加工 实验五 干酪加工 实验六 乳脂分离及奶油加工 实验
七 干酪素加工 实验八 乳蛋白质基本性质及其分离——自己设计实验参考文献

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>