

<<现代乳品加工技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<现代乳品加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787502547684

10位ISBN编号：7502547681

出版时间：2003-10

出版时间：化学工业出版社

作者：郭本恒

页数：313

字数：501000

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>

<<现代乳品加工技术丛书>>

内容概要

本书主要包括酸奶生产技术、设备和生产线设计、质量控制、酸奶及其相关产品等内容，对酸奶的发展历史和分类、生产中所需要的各技术和设备均有较详尽的论述，对酸奶生产的质量控制以及国内外酸奶产品和未来发展趋势亦有较为全面的介绍，同时本书本着技术与科学并重的原则，对酸奶微生物、生物化学、发酵剂、营养价值等内容也进行了系统的阐述，较全面地反映了酸奶科学与技术的最新科研成果，全书具有较高的理论性、科学性和实验性。

本书可供从事酸奶研究、教学和生产的科技人员参考，亦可作为高等院校相关专业学生参考使用。

<<现代乳品加工技术丛书>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 概述 第二节 酸奶的发展趋势 第三节 发酵乳制品的分类 第四节 酸奶产品的种类 第五节 生产方法的分类 参考文献第二章 酸奶生产技术 第一节 概述 第二节 原料奶的预处理 第三节 原料奶的标准化 第四节 添加剂 第五节 均质 第六节 热处理 第七节 发酵工艺 第八节 冷却 第九节 水果/香精/色素的使用 第十节 包装 第十一节 贮存、运输和销售 第十二节 结论 参考文献第三章 酸奶设备和生产线设计 第一节 酸奶的主要设备 第二节 酸奶生产线设计 参考文献第四章 酸奶质量控制 第一节 酸奶设备的清洗 第二节 酸奶设备的消毒与杀菌 第三节 车间卫生状况的评估 第四节 污水处理 第五节 HACCP在酸奶质量控制中的应用 第六节 加工车间监控 第七节 原材料的验收 第八节 酸奶成品的质量监督 参考文献第五章 酸奶及其相关产品 第一节 概述 第二节 普通酸奶和其他动物乳酸奶 第三节 巴氏杀菌/UHT/长货架期/热冲击酸奶 第四节 饮用型酸奶和乳糖降解酸奶 第五节 脱乳清酸奶/浓缩酸奶 第六节 冷冻酸奶 第七节 酸奶粉 第八节 其他类型酸奶 参考文献第六章 酸奶的微生物 第一节 概述 第二节 工业上常用乳酸菌 第三节 微生物的生长特征 第四节 影响菌种生长缓慢的因素 参考文献第七章 发酵过程的生物化学 第一节 糖类代谢 第二节 蛋白质代谢 第三节 脂类代谢 第四节 维生素代谢 第五节 其他生化变化 参考文献第八章 酸奶发酵剂 第一节 概述 第二节 发酵剂保藏方法 第三节 发酵剂细胞生长工艺 第四节 发酵剂的生产系统 参考文献第九章 酸奶的营养价值 第一节 碳水化合物 第二节 蛋白质 第三节 脂肪 第四节 维生素和矿物质 第五节 酸奶和健康 参考文献

<<现代乳品加工技术丛书>>

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>