第一图书网, tushu007.com

<<乳蛋制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳蛋制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508214061

10位ISBN编号：7508214064

出版时间：2001-1

出版时间：李增利 金盾出版社 (2001-01出版)

作者：李增利 编

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

内容概要

《乳蛋制品加工技术》介绍乳的成分，消毒奶、酸奶、炼乳的加工，乳酸菌制剂、奶粉、奶油及乳品冷饮生产，蛋的化学成分，蛋制品的加工和禽蛋的综合利用。

<<乳蛋制品加工技术>>

书籍目录

第一章 乳的基本知识 第一节 乳的化学成分 第二节 乳的理化性质 第三节 加工处理以乳性质的影响 第四节 乳中的微生物第二章 鲜乳的处理和消毒乳的加工 第一节 鲜乳的处理 第二节 消毒乳和灭菌乳的加工第三章 酸乳制品及乳酸菌制剂的生产 第一节 酸乳制品的加工 第二节 乳酸菌饮料的生产 第三节 乳酸菌制剂的生产第四章 炼乳的加工 第一节 甜炼乳的加工 第二节 淡炼乳的生产第五章 乳粉的生产 第一节 概述 第二节 全脂乳粉的生产 第三节 速溶乳粉、配制乳粉的生产第六章 奶油的生产 第一节 乳的分离 第二节 奶油的生产第七章 乳品冷饮生产 第一节 概述 第二节 冰淇淋的生产 第三节 雪糕的生产第八章 其他乳制品生产简介 第一节 干酪的加工 第二节 干酷素的加工 第三节 乳清粉的生产 第四节 乳糖的生产 第五节 麦乳精的制作第九章 蛋的组成与特性 第一节 蛋的结构及化学成分 第二节 蛋的理化性质 第三节 蛋的品质鉴别 第四节 鲜蛋的贮藏第十章 再制蛋的加工 第一节 皮蛋的加工 第二节 咸蛋的加工 第三节 糟蛋的加工第十一章 蛋制品的加工 第一节 冰蛋和干蛋制品 第二节 其他蛋制品第十二章 禽蛋的综合利用 第一节 禽蛋的副产品利用 第二节 变质蛋的利用

章节摘录

插图

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