

<<乳制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508728735

10位ISBN编号：7508728734

出版时间：2009-12

出版时间：中国社会出版社

作者：王建

页数：193

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>

<<乳制品加工技术>>

内容概要

《乳制品加工技术》全面系统地介绍了乳制品的基本知识及其加工技术。全书共分九章，主要包括：乳及乳制品的基础知识；乳制品加工常用设备；乳制品加工的通用流程；液态乳的加工；发酵乳的加工；干酪的加工等。

《乳制品加工技术》内容丰富，讲解通俗易懂，具有很强的可读性和实用性。

<<乳制品加工技术>>

书籍目录

第一章 乳及乳制品的基础知识第一节 乳的组成一、牛乳的成分二、牛乳的物理性质第二节 异常乳一、生理异常乳二、化学异常乳三、微生物污染乳四、病理异常乳第三节 乳及乳制品的加工分类第四节 乳及乳制品中的微生物一、乳中微生物的来源二、乳中微生物的种类及性质三、鲜乳在存放过程中微生物的变化第二章 乳制品加工常用设备第一节 计量设备一、流量计二、磅秤第二节 净乳机第三节 均质机一、均质机的工作原理二、均质设备的类型第四节 脱气设备第五节 配料设备第六节 杀菌设备一、巴氏杀菌设备二、超高温灭菌设备第七节 清洗设备第三章 乳制品加工的通用流程第一节 鲜乳的收集和贮存一、鲜乳的收集二、鲜乳的贮存第二节 原料乳的验收一、生鲜牛乳的验收标准二、生鲜牛乳的取样规则三、乳成分指标检测第三节 净乳分离一、净乳二、离心分离第四节 配料标准化一、标准化的原理二、标准化的计算三、配料四、冷却第五节 灭菌一、牛乳灭菌技术二、热灭菌的基础原理三、初次灭菌四、巴氏灭菌五、超高温灭菌(UHT)六、二次灭菌七、高酸性产品灭菌八、低酸性产品灭菌第六节 乳的浓缩一、真空浓缩二、超滤和反渗透第七节 乳的干燥一、喷雾干燥二、滚筒干燥三、冷冻干燥法四、升华干燥法第八节 清洗与消毒一、清洗二、消毒第四章 液态乳的加工第一节 液态乳的分类一、按热处理方式分类二、按脂肪含量分类三、按组成成分分类第二节 液体乳的加工工艺一、液体乳的一般加工工艺二、再制乳的加工工艺三、调味乳及含乳饮料的加工工艺四、稀奶油的加工工艺第五章 发酵乳的加工第一节 发酵乳的分类一、酸乳的定义二、酸乳的分类第二节 发酵剂一、发酵剂的概念及作用二、发酵剂的分类三、发酵剂的制备第三节 发酵乳的加工一、酸乳的一般加工工艺二、凝固型酸乳加工的工艺要点三、搅拌型酸乳加工的工艺要点第四节 发酵型酸性含乳饮料的加工一、定义二、工艺流程三、产品配方及工艺要点第五节 发酵乳加工的常见问题一、加工过程常见问题二、发酵剂第六章 干酪的加工第一节 干酪的概述一、干酪的组成及营养价值二、干酪的分类第二节 干酪发酵剂一、发酵剂的种类二、发酵剂的作用三、发酵剂的制备四、发酵剂的质量控制第三节 凝乳酶一、凝乳酶二、皱胃酶三、替代酶第四节 干酪的加工一、干酪的通用加工流程二、工艺要点三、融化干酪的加工工艺四、新鲜干酪的加工工艺第五节 干酪加工中的常见问题一、加工过程中常见问题二、干酪包装后常出现的问题第七章 乳粉的加工第一节 乳粉的概述一、乳粉的分类二、乳粉的营养成分三、常用的乳粉加工方法第二节 全脂乳粉的加工一、全脂乳粉的加工流程二、工艺要点第三节 其他种类乳粉的加工一、脱脂乳粉的加工二、配制乳粉三、奶油粉第四节 乳粉加工中常见问题一、加工过程中常见问题二、乳粉在保存过程中常见问题第八章 奶油的加工第一节 奶油的概述一、奶油的分类二、奶油的特性第二节 奶油的加工一、加工流程二、工艺要点第三节 奶油产品常见问题一、风味缺陷二、色泽缺陷三、组织状态缺陷第九章 炼乳的加工第一节 甜炼乳的加工一、加工工艺二、工艺要点第二节 淡炼乳的加工一、淡炼乳的定义及特点二、加工工艺三、工艺要点第三节 炼乳产品常见问题一、甜炼乳的质量缺陷二、淡炼乳参考文献

<<乳制品加工技术>>

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>