

<<食品工艺学实验>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学实验>>

13位ISBN编号：9787564508364

10位ISBN编号：7564508361

出版时间：2012-8

出版时间：张钟、李先保、杨胜远 郑州大学出版社 (2012-08出版)

作者：张钟，李先保，杨胜远 编

页数：246

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>

<<食品工艺学实验>>

内容概要

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：食品工艺学实验》重点介绍了食品工艺学实验的基本原理和基本方法。

全书共分为11章：第1章食品加工与保藏原理实验；第2章果蔬加工工艺学实验；第3章软饮料工艺学实验；第4章发酵食品工艺学实验；第5章粮油食品工艺学实验；第6章水产品加工工艺学实验；第7章畜产食品加工工艺学实验；第8章天然产物提取分离新技术实验；第9章食品感官鉴定实验；第10章食品工艺学课程设计；第11章食品工艺综合实验。

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：食品工艺学实验》可作为高等院校食品科学与工程专业的食品工艺学实验的基本教材，也可供从事食品生产与加工的科技人员、管理人员参考。

<<食品工艺学实验>>

书籍目录

第1章 食品加工与保藏原理实验 实验一 喷雾干燥的原理和方法 实验二 冻结速度对食品质量的影响 实验三 罐头容器质量的检验 实验四 罐头中心温度、F值和罐内压力的测定 实验五 采后果蔬呼吸强度的测定 实验六 果蔬的涂膜保鲜 实验七 果蔬热风干燥及平衡水分的测定 第2章 果蔬加工工艺学实验 实验一 泡菜的制作 实验二 糖水橘子罐头的制作 实验三 糯玉米罐头的制作 实验四 果脯、蜜饯的制作 实验五 速冻蔬菜的制作 实验六 苹果汁的澄清 实验七 果蔬干制实验 第3章 软饮料工艺学实验 实验一 橙汁饮料的风味调配 实验二 碳酸饮料的制作 实验三 果蔬汁饮料的制作 实验四 蛋白饮料的制作 实验五 固体饮料的制作 实验六 纯净水和矿物质水的制作 实验七 茶饮料的制作 实验八 运动饮料的制作 第4章 发酵食品工艺学实验 实验一 干红葡萄酒的酿制 实验二 曲种制备及清香型小曲白酒的酿造 实验三 黄酒的制作 实验四 啤酒的制作 实验五 甜糯米酒的制作 实验六 酱油的酿制 实验七 深层发酵法生产食醋工艺 实验八 腐乳的制作 实验九 霉菌型豆豉及纳豆的制作 实验十 发酵法生产谷氨酸工艺 实验十一 果醋酿制 第5章 粮油食品工艺学实验 实验一 米粉加工 实验二 方便米饭加工 实验三 米糕加工 实验四 速溶米粉加工 实验五 速冻汤圆加工 实验六 面条加工 实验七 方便面加工 实验八 机械化馒头加工 实验九 速冻水饺加工 实验十 腐竹加工 实验十一 内酯豆腐加工 实验十三 玉米淀粉的提取及麦芽糖浆的制作 实验十三 红薯干的制作 实验十四 薯类粉丝制作 实验十五 马铃薯膨化食品的制作 实验十六 苏式月饼制作 实验十七 广式月饼制作 实验十八 西点装饰材料制作 实验十九 蛋白膏的制作 实验二十 面包生产工艺 实验二十一 饼干生产工艺 实验二十二 油酥类西点制作 实验二十三 气鼓、排类和饭点心制作 实验二十四 蛋糕及艺术蛋糕的制作 第6章 水产品加工工艺学实验 实验一 鱼类干制品——调味鱼片的制作 实验二 淡水鱼烟熏制品的加工工艺 实验三 鱼糜制品——鱼丸的加工工艺 实验四 水产罐头——鱿鱼软罐头的加工工艺 实验五 冷冻鱼片加工工艺 实验六 鱼肝油的提取与精制 第7章 畜产食品工艺学实验 第一节 肉与肉制品实验 实验一 腊肠的加工 实验二 西式盐水火腿的加工 实验三 牛肉干的加工 实验四 肉脯的加工 实验五 肉松的加工 实验六 酱卤肉制品的加工 实验七 西式香肠加工 实验八 烧烤类制品的加工 实验九 肉类罐头的加工 实验十 牛肉丸加工 第二节 乳与乳制品实验 实验一 牛乳的新鲜度检验 实验二 干酪的加工 实验三 活性乳酸饮料的加工 实验四 冰激凌的加工 实验五 凝固型酸乳的加工。 实验六 奶油的加工 第三节 蛋与蛋制品实验 实验一 禽蛋新鲜度和品质检验 实验二 皮蛋的加工 实验三 咸蛋的加工 实验四 糟蛋的加工 实验五 湿蛋黄的加工 实验六 蛋黄酱的加工 实验七 鸡蛋饮料的加工 第8章 天然产物提取分离新技术实验 实验一 番茄中番茄红素的提取 实验二 芒果核中酚类物质的提取与纯化 实验三 从生姜中提取芦丁及其定性反应 实验四 从茶叶中提取咖啡因 实验五 从柑橘皮中提取橙皮油 第9章 食品感官鉴定实验 实验一 味觉阈值的测定 实验二 茶饮料的三点检验 实验三 选择试验法(以鸡肉火腿肠为例) 实验四 南瓜饼干加权评分实验 实验五 冰激凌感观特性描述实验 第10章 食品工艺学课程设计 第11章 食品工艺综合实验 附件1 设计方案说明书格式 附件2 综合实验报告范文 参考文献

<<食品工艺学实验>>

章节摘录

版权页：插图：霉菌型豆豉的制作 豆豉是的一种传统发酵食品，在我国很多地区广泛食用。其色泽呈黄褐色或黑褐色、味道鲜香，颗粒较完整，可以做菜或做色、肉的拌料，经蒸煮后风味独特，也可直接食用。

一、实验目的 (1) 了解豆豉制作的原理。

(2) 掌握霉菌型豆豉的生产工艺。

二、实验原理 豆豉的原料为黄豆或黑豆，原料经浸泡、蒸煮、制曲、发酵而成。

豆豉酿造工艺因产品品种和主要微生物不同而有区别，按发酵时是否加食盐，分为咸豉、淡豉；按成品含水量多少，分为干豉、湿豉和水豉；按主要微生物不同，分为米曲霉豆豉、毛霉豆豉和细菌豆豉几种。

本实验采用纯种米曲霉制作干豆豉。

三、实验材料与设备 1.实验材料黑豆或黄豆、食盐、调味料等。

2.设备与用具蒸锅、瓷盘、制曲箱、干燥箱、恒温培养箱等。

四、实验过程 1.工艺流程 选料 浸泡 蒸料 自然发酵制曲 洗曲 发酵 成熟包装 2.操作要点 (1) 选料浸泡。

选择颗粒饱满均匀、无虫蛀、无霉变的新鲜黄豆或黑豆，先洗净表面的灰尘，然后进行浸泡。

原料要浸泡时间因季节不同而异。

一般要使豆表面以上无皱纹，豆粒水分达到45%左右。

<<食品工艺学实验>>

编辑推荐

<<食品工艺学实验>>

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>