第一图书网, tushu007.com

<<发酵工艺>>

图书基本信息

书名：<<发酵工艺>>

13位ISBN编号：9787565500831

10位ISBN编号：7565500836

出版时间：2010-9

出版时间：周桃英、 袁仲 中国农业大学出版社 (2010-09出版)

作者：周桃英，袁仲 著

页数：387

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

前言

本教材是根据《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神编写而成的高职高专食品类专业教材。
高职高专作为我国高等教育的组成部分，是高职教育发展中的一个类型。
高职教育专业人才培养模式正由培养精英人才转向为培养高技能人才，与其相适应的教学方法也得到了一系列的改革。
本教材以职业岗位为导向，以知识和技术应用能力培养为重点，实施任务驱动与项目导向相结合，通过相关课程的学习，让学生对现阶段食品微生物检测技术的手段有较深刻的了解。
通过各种能力训练项目的设计，以学生操作为主，使学生能够独立完成各项任务。
本教材遵循“任务驱动、项目导向”的设计思想，“教学工具多媒体化、教学内容案例化、教学过程实地化”的设计原则，即以实际食品发酵技术应用于生产过程为设计依据，以发酵生产不同的产品为任务目标，突出实践性教学，并按照“教、学、做”一体化教学模式组织教学，让学生系统掌握食品发酵应用技术，提高实践技能，成为能胜任白酒厂、啤酒厂、黄酒厂、酱油厂、葡萄酒厂、果酒厂、果醋厂、味精厂、豆腐乳厂、豆豉厂、乳酸发酵制品厂等生产部门工作的高技能人才。
本教材力求做到科学性、先进性与实用性相结合，注重基本理论、基本知识和基本技能的传授。
其一，基本上体现了行业和学科发展的前沿成果。
本教材借鉴、吸收了发酵工艺近年来最新研究成果和最新数据。
其二，基本上体现了教材编写要求。
本教材编写以“应用型”需求的教学体系为纲，从职业岗位的要求出发，紧紧围绕高职高专食品类专业技术人才培养目标和要求，以提高学生整体素质为基础，以能力为本位，兼顾知识传授、技能训练和能力培养，将相关的知识、技能与能力目标融人到了教材内容中。
其三，明确了学习的目标。
每项目学习目标中，分别列出“知识目标”和“技能目标”。
“知识目标”侧重本章学习的要求，“技能目标”侧重于培养学生分析和解决实际问题的能力，尤其是实践能力和创新能力。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《发酵工艺》以发酵产品职业岗位为导向，以发酵产品为对象进行项目设计。
从最基本、最通用的知识和技能开始，对不同发酵产品的生产工艺进行分类训练，要求学生熟悉白酒、啤酒、葡萄酒、果酒、果醋、酱油等发酵产品的生产工艺流程，能够利用微生物发酵制作腐乳、豆豉、酸奶、黄酒、啤酒等部分食品。
重点介绍白酒、啤酒、果酒、黄酒、醋、酱油、豆腐乳、豆豉、酱类、乳酸发酵制品、酱腌菜、味精以及柠檬酸的生产工艺。
本教材力求做到科学性、先进性与实用性相结合，注重基本理论、基本知识和基本技能的传授。
本教材理论深度适中，简明实用，重在技能操作。
本教材不仅适用于高职高专食品类专业的学生，也可作为以发酵食品为工作目标的技术人员的参考用书，主要适用于白酒厂、啤酒厂、黄酒厂、酱油厂、葡萄酒厂、果酒厂、果醋厂、味精厂、豆腐乳厂、豆豉厂、乳酸发酵制品厂生产以及产品检验、生物技术支持、各实验检测机构的相关岗位的技术人员。

书籍目录

项目一 白酒生产工艺任务一 认知白酒生产的原料任务二 大曲白酒生产工艺任务三 小曲白酒生产工艺任务四 低度白酒生产工艺任务五 白酒的贮存、勾兑与调味项目二 啤酒生产工艺任务一 认知啤酒生产的原料任务二 啤酒生产的基本工艺任务三 啤酒新品种简介项目三 果酒生产工艺任务一 认知葡萄酒生产的原料任务二 红葡萄酒生产工艺任务三 白葡萄酒生产工艺任务四 桃红葡萄酒生产工艺任务五 几种果酒生产工艺项目四 黄酒生产工艺任务一 认知黄酒生产的原料任务二 黄酒酿造工艺任务三 黄酒的压榨、澄清、杀菌和贮存任务四 几种著名黄酒生产工艺项目五 醋生产工艺任务一 原料及预处理任务二 食醋生产工艺任务三 果醋生产工艺任务四 几种名特食醋的酿造方法项目六 酱油生产工艺任务一 原料及预处理任务二 制曲任务三 传统酱油生产工艺任务四 酱油产品质量标准及检验方法任务五 酱油生产新技术及新型酱油简介项目七 豆腐乳类生产工艺任务一 原料及预处理任务二 传统豆腐乳生产工艺任务三 豆腐乳质量规格及技术指标任务四 豆豉生产工艺任务五 几种地方特产介绍项目八 酱腌菜生产工艺任务一 常用原铺料任务二 酱渍菜生产工艺任务三 盐渍菜生产工艺任务四 盐水渍菜生产工艺项目九 乳酸发酵制品生产工艺任务一 酸乳制品生产工艺任务二 乳酸饮料生产工艺任务三 干酪生产工艺项目十 味精生产工艺任务一 味精发酵的原料及微生物任务二 味精生产的基本工艺任务三 味精提取工艺(包含味精的质量标准)项目十一 柠檬酸生产工艺任务一 柠檬酸生物合成途径任务二 柠檬酸生物合成的代谢调节任务三 柠檬酸发酵生产项目十二 综合实训实训一 小曲白酒的制作实训二 淡色啤酒的制作实训三 葡萄酒的制作实训四 淋饭酒母的制作实训五 甜酒的制作实训六 发酵法酿制食醋实训七 酱油的制作实训八 菌种的培养实训九 菌种扩大培养实训十 豆腐乳发酵实验十一 豆豉的制作实训十二 蔬菜腌制实训十三 酸奶的制作实训十四 食品工厂参观参考文献

章节摘录

插图：（4）米香型白酒以桂林三花酒、全州湘山酒、广东长乐烧为代表。
以清、甜、爽、净见长，它们的主要特点是：蜜香清雅，人口柔绵，落口爽洌，回味怡畅。
闻香像黄酒酿与乳酸乙酯混合组成的蜜香。
苯乙醇和乙酸乙酯两者结合成为主体香。
（5）药香型白酒以贵州董酒为代表。
它是混曲酒的典型，而且曲中加人多味中药材，故风格独特，其特点是：略带药香，酸味适中，香味谐调，尾净味长。
既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的柔绵、醇和、回甜的特点。
（6）兼香型白酒以湖北白云边酒为代表。
该酒浓、酱兼而有之，风格特点是：芳香幽雅，酒体丰满，回味绵甜，爽净味长。
（7）凤香型白酒以陕西西凤酒为代表。
因其发酵周期短，工艺和贮酒容器特殊而自成一格。
其特点是：醇香秀雅，具有以乙酸乙酯为主，一定量己酸乙酯为辅的复合香气，醇厚丰满，甘润爽口，诸味谐调，尾净悠长。
（8）豉香型白酒以广东玉冰烧为代表。
它以大米为原料，经蒸煮后用大酒饼作糖化发酵剂，采用边糖化边发酵的工艺，釜式蒸馏，陈肉酝浸，勾兑而成。
该酒豉香纯正清雅，醇和甘滑，酒体谐调，余味爽净。
二元酸（庚二酸、辛二酸、壬二酸）二乙酯是本香型白酒的特征组分。
苯乙醇含量也高于其他香型白酒。
（9）特香型白酒以江西四特酒为代表。
因以大米为原料，工艺和设备特殊而独树一帜。
其风格特点是：幽雅舒适，诸香谐调，富含奇数碳脂肪酸乙酯的复合香气，柔绵醇和，香味谐调，余味悠长。

编辑推荐

《发酵工艺》是高职高专教育“十二五”规划建设教材。

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