

《绿色乳制品加工技术》

图书基本信息

书名：《绿色乳制品加工技术》

13位ISBN编号：9787802093126

10位ISBN编号：7802093120

出版时间：2006-8

出版社：中国环境科学出版社

作者：蔡长霞

页数：318

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《绿色乳制品加工技术》

内容概要

本教材遵循取材实用、可操作性强的原则，系统地介绍了绿色乳制品加工技术的基本知识与基本技能。内容包括乳的成分和性质、乳制品质量控制、液态乳加工、发酵乳加工、乳粉加工及其他乳制品加工六部分内容。每部分内容都有相应的实训项目和复习思考题，并针对乳制品加工技术规范 and 卫生标准编写了附录。

本教材是为绿色食品生产与检验、畜产品加工、食品加工等专业学生编写的高职高专专业课教材，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的参考书。

书籍目录

第一章 乳的成分及性质	第一节 乳的成分	一、乳的基本组成	二、影响牛乳成分的因素	三、牛乳中各种成分存在的状态
	第二节 牛乳成分的化学性质	一、水分	二、干物质	三、牛乳中的气体
		四、乳脂肪	五、磷脂类及甾醇	六、碳水化合物
		七、乳蛋白质	八、乳中的酶	九、乳中的维生素
		十、乳中的无机物和盐类	第三节 牛乳的物理性质	一、牛乳的色泽
				二、牛乳的滋味与气味
				三、牛乳的酸度
				四、牛乳的相对密度
				五、牛乳的黏度
				六、牛乳的表面张力
				七、牛乳的比热容
				八、牛乳的冰点和沸点
				九、牛乳的电导率
				十、牛乳的折射率
第二章 乳制品质量控制	第一节 牛乳中的微生物	一、微生物的种类及其性质	二、微生物的营养与生长	三、乳及乳制品中的微生物
	第二节 乳制品质量管理	一、乳制品质量管理与QS体系的应用	二、乳制品质量管理与ISO9000的应用	三、乳制品质量管理与GMP的应用
		四、乳制品质量管理与HACCP的应用	第三节 无公害乳品的生产与加工技术规范	一、无公害食品 奶牛饲养饲料使用准则
				二、无公害食品 奶牛饲养管理准则
				三、无公害食品 奶牛饲养兽药使用准则
				四、无公害食品 奶牛饲养兽医防疫准则
				五、无公害食品 生鲜牛乳
				六、无公害食品 牛奶加工技术规范
第四节 乳与乳制品的质量控制	一、乳制品的质量控制	二、乳制品的质量监督	本章实训	实训一 原料乳的检验与验收
	实训二 牛乳掺假的识别	第三章 液态乳加工	第一节 液态乳产品分类	一、按热处理方式分类
				二、按产品营养成分分类
				三、液态乳产品的标准
			第二节 液态乳的杀菌技术	一、杀菌概述
				二、热杀菌技术
				三、新型杀菌技术
			第三节 液态乳的加工	一、巴氏消毒奶加工
				二、灭菌奶加工
				三、再制奶的加工
				四、花色奶的加工
第四节 液态奶加工新技术	一、超临界流体萃取技术	二、高压杀菌技术	三、超滤技术	四、微胶囊技术
第五节 功能性液态乳制品	一、初乳	二、免疫活性物质	三、益生菌及其应用	四、免疫乳
	五、功能性液态奶	第六节 液态乳常用的加工设备	一、牛乳的挤奶、收集、贮存设备	二、牛乳的脱气、净化、分离和标准化设备
			三、牛乳的均质设备	四、牛乳的冷却、加热杀菌设备
			五、牛乳的灌装设备	六、牛乳的检测设备
			本章实训	实训三 牛乳的杀菌技术
			实训四 液态奶的加工技术	第四章 发酵乳的加工
			第一节 发酵乳的概述	一、酸奶的定义与分类
				二、发酵乳的营养价值
				三、发酵剂制备
				四、发酵乳制品中的微生物
			第二节 发酵乳制品的加工	一、酸奶的加工
				二、巴氏杀菌/UHT/长货架期/热冲击酸奶
				三、饮用型酸奶和乳糖降解酸奶
				四、脱乳清酸奶/浓缩酸奶
				五、冷冻酸奶
				六、酸奶粉
			本章实训	实训五 发酵剂的制作及其品质的鉴定
			实训六 酸奶的制作及其微生物学检验	第五章 乳粉加工
			第一节 概述	一、乳粉的概念及种类
				二、乳粉的质量标准
				三、蒸发浓缩技术
				四、喷雾干燥技术
				五、乳粉的速溶技术
				六、乳粉的质量控制
			第二节 乳粉加工技术	一、全脂乳粉的加工
				二、脱脂乳粉的加工
				三、速溶乳粉的加工
				四、调制乳粉加工
			第三节 乳清粉、乳糖和干酪素的生产技术	一、乳清粉的生产
				二、干酪素的生产
				三、乳糖的生产
			本章实训	实训七 参观乳粉厂
			第六章 其他乳制品加工	第一节 炼乳
				一、甜炼乳的加工
				二、淡炼乳的生产
			第二节 奶油	一、乳的分离
				二、奶油种类及性质
				三、奶油生产工艺
			第三节 干酪	一、干酪的概念和种类
				二、天然干酪的加工工艺
				三、融化干酪
			第四节 冰淇淋的生产	一、冰淇淋的生产
				二、雪糕的生产
			本章实训	实训八 奶油的感官评定
			实训九 牛乳冰淇淋的简易制造法	附录A 无公害食品 生鲜牛乳 (NY5045—2001)
			附录B 无公害食品 牛奶加工技术规范 (NY/T5050—2001)	参考文献

《绿色乳制品加工技术》

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:www.tushu111.com