

《食品工艺学(下册)》

图书基本信息

书名：《食品工艺学(下册)》

13位ISBN编号：9787501910700

10位ISBN编号：7501910707

出版时间：1991-10

出版社：中国轻工业出版社

作者：张忠学

页数：249

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

内容概要

本书是为轻工中专食品工艺专业编写的教材。在内容上本着理论与实践技术相结合的原则阐述了乳制品和饮料的生产工艺。其中主要介绍了乳粉、炼乳、奶油、干酪、酸乳、冰淇淋等乳制品和碳酸饮料、果蔬汁饮料、豆乳饮料及固体饮料等的制造工艺以及具体操作要求和常出现的质量问题，并对各种制品的原辅材料的质量标准也提出了具体要求。书中各种数据和资料均有文献出处。

为了增加学生的实际操作能力，本书在内容上还特别增加了几个学生实验，可使学生在获得理论知识的同时，还能获得一定的实践技能。

本书除作为轻工中专学校食品工艺专业的教材外，还可作为粮食、商业、农业中专的食品专业教材，也可供从事乳制品和饮料生产的工程技术人员及生产工人的自学参考用书。

书籍目录

第一章 乳制品工艺

第一节 概述

一、我国的乳品工业概貌

二、乳及乳制品的种类

第二节 乳的成分及有关理化性质

一、牛乳的物理性质

二、牛乳的化学成分及性质

三、异常乳

四、加热和冻结对乳及乳制品的影响

五、其他农畜乳

第三节 鲜乳的生产工艺

一、牛乳的收集与验收

二、原料乳的净化

三、原料乳的分离

四、原料乳的标准化

五、乳的杀菌

六、乳的冷却、包装和贮存

第四节 炼乳生产工艺

一、甜炼乳的生产

二、淡炼乳的生产

第五节 乳粉生产工艺

一、概述

二、全脂乳粉

三、乳的其他干燥方法

四、影响乳粉质量的因素

五、速溶乳粉

六、母乳化调制乳粉

第六节 其他乳制品

一、奶油 干酪素 乳糖

二、干酪

三、酸乳制品

四、冰淇淋粉

实验（一）冰淇淋制作

实验（二）酸乳的制作

第二章 饮料工艺

第一节 概述

一、我国饮料工业的发展概况

二、饮料的分类

第二节 饮料的主要原材料及其要求

一、饮料用水及水处理

二、果汁

三、甜味料

四、二氧化碳（碳酸气）

五、乳和乳制品

六、大豆

第三节 饮料的添加剂

一、香精香料

二、食用色素

三、酸味剂

四、防腐剂

五、增稠剂

六、香味增强剂

第四节 包装容器及材料

一、玻璃瓶

二、饮料瓶皇冠盖

三、金属罐

四、塑料容器

五、复合材料容器

第五节 碳酸饮料的生产技术

一、碳酸饮料的生产工艺流程

二、调合糖浆的配制

三、碳酸化

四、容器的洗涤及饮料灌装、压盖

第六节 其他饮料的生产技术

一、果蔬汁饮料

二、豆乳饮料

三、固体饮料

附录1中华人民共和国轻工业部汽水瓶标准QB943 - 84

附录2砂糖溶解表

附录3蔗糖糖液的白利糖度 相对密度、波美度的比较

主要参考文献

《食品工艺学(下册)》

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