

《酿造调味品生产技术》

图书基本信息

书名：《酿造调味品生产技术》

13位ISBN编号：9787502547295

10位ISBN编号：7502547290

出版时间：2003-10-1

出版社：化学工业出版社

作者：董胜利

页数：388

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

《酿造调味品生产技术》

内容概要

本书由北京王致和食品集团有限公司按照原国内贸易部、劳动部1993年12月颁发的《中华人民共和国工人技术等级标准(商业行业)》组织编写。全书共分四篇。第一篇基础知识，包括应用微生物、食品营养与卫生、食品生物化学；第二篇生产工艺，包括酱油生产工艺、食醋生产工艺、腐乳生产工艺、复合调味品生产；第三篇酿造调味品生产设备；第四篇质量管理。书后附有中华人民共和国工人技术等级标准。本书力求结合酿造调味品发展的最新情况，融会关于酿造调味品诸学科理论的技术知识。编写中注意理论联系实际，深入浅出，力求使内容通俗易懂，便于读者学习。

《酿造调味品生产技术》

书籍目录

第一篇 基础知识 第一章 应用微生物 第一节 绪论 一、微生物的基本概念及特点 二、微生物的分类和命名 三、与酿造调味品工业有关的微生物 第二节 应用微生物的形态和常用的种类 一、细菌 二、酵母菌 三、霉菌 四、噬菌体 第三节 微生物的营养 一、微生物的营养需要 二、微生物的营养类型 三、微生物营养的吸收和代谢产物的分泌 四、培养基 第四节 微生物的生长 一、微生物纯培养物的生长 二、理化因素对微生物生长发育的影响 三、灭菌和消毒 第五节 微生物的酶 一、酶的一般概念 二、影响酶促反应的因素 三、酶的分类和命名 四、酿造行业应用较多的几种酶 第六节 微生物的遗传变异 一、微生物的遗传性和变异性 二、遗传的物质基础 三、微生物遗传变异知识的应用 第七节 微生物菌种的复壮、选育和保藏 一、微生物菌种的退化和复壮 二、微生物菌种的选育 三、微生物菌种的保藏 第二章 食品营养与卫生 第一节 食品营养学 一、绪论 二、蛋白质 三、脂类 四、碳水化合物 五、热能 六、矿物质 七、维生素 第二节 食品卫生学 一、微生物污染及其预防 二、化学性污染及其预防 三、食品添加剂污染及其预防 四、食物中毒及其预防 五、调味品的卫生及其管理 附录一 酱油厂卫生规范 附录二 食醋厂卫生规范 第三章 食品化学 第一节 化学基本理论与基础知识 一、分子与原子 二、元素及元素符号 三、元素周期律与元素周期表 四、化学式及式量 五、化合价 六、重要元素及其化合物 第二节 酸、碱、盐 一、几种重要的酸 二、几种重要的碱 三、盐 第三节 摩尔 一、摩尔 二、摩尔浓度 第四节 电解质溶液 一、强电解质和弱电解质 二、水的离子积和溶液的pH值 三、酸碱中和滴定 第五节 有机化学基础知识 有机物 第六节 烃和烃的衍生物 一、烃 二、乙醇 三、乙酸 四、苯甲酸 第七节 糖类 一、单糖 二、双糖 三、多糖 第八节 蛋白质 一、氨基酸 二、蛋白质的结构 三、蛋白质的性质 第二篇 生产工艺 第一章 酱油生产工艺 第三篇 酿造调味品生产设备 第四篇 质量管理 附录 中华人民共和国工人技术等级标准 参考文献

《酿造调味品生产技术》

精彩短评

- 1、我购买了这本书，物有所值，编写认真。
- 2、所购图书和网上所述一致，基本能达到自己搜索的要求

《酿造调味品生产技术》

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