

<<发酵产品生产实训>>

图书基本信息

书名：<<发酵产品生产实训>>

13位ISBN编号：9787030175069

10位ISBN编号：7030175069

出版时间：2006-8

出版时间：科学出版社

作者：逯家富

页数：240

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>

## <<发酵产品生产实训>>

### 前言

本书是根据2004年全国高职高专生物技术类专业课程设置中的主干课程《发酵产品生产实训》教学大纲的基本要求，参考发酵行业的职业技能标准编写完成的高等职业教育国家规划教材。本书在编写过程中严格按照教育部颁布的教育改革文件精神，把能力为本位作为教材编写的指导思想，重点培养学生的实际动手能力。

近年来，职业教育迅猛发展。

但用于培养高技能人才的实训教材还远没有跟得上高等职业教育发展的步伐，在众多专业领域中仍是空白。

为此，开发和编写实用性强、具有可操作性的高职实训教材，对培养职业技能人才，突出职业特色，无疑具有十分重要的意义。

此书也正是在这一背景下编写完成的。

本书由长春职业技术学院逯家富主编并统稿，杨凌职业技术学院祝战斌任副主编。

全书共分十章，其中：第1章、第2章及第3章1.1、1.2节由长春职业技术学院逯家富编写；第3章3.3~3.5节由郑州轻工业学院轻工职业学院赵金海编写；第4章由贵州轻工职业技术学院况光仪编写；第5章由杨凌职业技术学院祝战斌编写；第6章、第7章由山西综合职业技术学院杨天英编写；第8章由河南农业职业学院石明生编写；第9章由内蒙古农业学校张铁锋编写；第10章由长春职业技术学院全美兰编写。

本书由全国高等职业教育生物技术类教材编审委员会审定，由中国发酵工业协会理事长、教授级高级工程师石维忱主审。

在编写过程中得到了四平金士百啤酒集团公司生产总监任光同志，中国华润雪花啤酒（辽宁）总公司副总经理、高级工程师付美艳同志，华润雪花啤酒（吉林）有限公司副总经理赵亚凡同志、华润雪花啤酒（长春）有限公司副总经理刘若冰、华润雪花啤酒（哈尔滨）有限公司副总经理王力、大连兴泽制麦有限公司姜林同志以及其他各界前辈和同仁的大力支持，特此表示衷心感谢。

## <<发酵产品生产实训>>

### 内容概要

《发酵产品生产实训》较全面介绍了各种发酵产品的特点、种类、生产染菌及其防治以及产品标准，系统而又实际地介绍了各种发酵产品生产的工艺流程、工艺原理、操作规程以及设备的维护与保养等内容。

全书紧密围绕企业的生产实际，注重培养学生的实际动手能力，以充分体现职业教育特色。

《发酵产品生产实训》除作为高职高专院校生物技术类专业教学用书外，也可作为企业员工的技能培训教材，亦可作为从事相关产品生产的技术人员参考。

## <<发酵产品生产实训>>

### 书籍目录

第1章 绪论1.1 发酵的含义1.2 发酵过程的特点1.3 发酵产品的种类1.4 发酵工业的发展简史第2章 发酵生产染菌及其防治2.1 染菌对发酵生产的影响2.2 发酵异常现象、原因分析及防治措施第3章 啤酒生产实训3.1 麦芽制造方法3.2 麦芽汁制备方法3.3 啤酒发酵方法3.4 啤酒过滤方法3.5 啤酒包装方法第4章 白酒与酒精生产实训4.1 固态法白酒生产方法4.2 半固态法白酒生产方法4.3 液态法白酒生产方法4.4 液固结合法白酒生产方法4.5 酒精的生产方法4.6 设备的维护保养第5章 果酒生产实训5.1 红葡萄酒生产方法5.2 白葡萄酒生产方法5.3 山葡萄酒生产方法5.4 猕猴桃酒生产方法5.5 苹果酒生产方法第6章 酱油生产实训6.1 酱油用曲的生产方法6.2 固态低盐发酵生产方法6.3 固态无盐发酵生产方法6.4 分酿固稀发酵生产方法6.5 白酱油生产方法6.6 铁酱油生产方法第7章 醋产品生产实训7.1 固态发酵酿醋生产方法7.2 酶法液化通风回流制醋生产方法7.3 液体深层发酵制醋生产方法7.4 快速酿醋生产方法7.5 生料酿醋生产方法7.6 山西老陈醋生产方法7.7 镇江香醋生产方法7.8 福建红曲老醋生产方法第8章 酱制品生产实训8.1 豆瓣酱生产方法8.2 曲法甜面酱生产方法8.3 酶法甜面酱生产方法8.4 曲法大豆酱生产方法8.5 酶法大豆酱生产方法8.6 豆瓣辣酱生产方法8.7 速食酸辣酱生产方法8.8 香菇蒜蓉酱生产方法8.9 新法豆豉生产方法第9章 其他发酵产品生产实训9.1 黄酒生产方法9.2 清酒生产方法9.3 发酵乳制品生产方法9.4 有机酸生产方法9.5 味精生产方法9.6 发酵豆制品生产方法9.7 发酵菜品生产方法9.8 其他发酵产品生产方法第10章 发酵产品标准目录10.1 主要原辅材料标准10.2 发酵产品标准10.3 发酵产品检验方法标准10.4 卫生标准及卫生规范10.5 包装材料及容器标准10.6 食品添加剂标准参考文献

## &lt;&lt;发酵产品生产实训&gt;&gt;

## 章节摘录

3. 杂菌污染的途径和防治 1) 种子带菌及其防治 种子带菌是发酵前期染菌的重要原因之一，也是发酵成功与否的关键，因此必须加强对种子染菌的检查和防治工作。

种子带菌的原因及其预防措施主要有以下几方面： (1) 严格控制无菌室的污染：无菌室是菌种进行接种和转移的重要场所，所以保证无菌室的无菌，是控制源头污染的重要工作。

实际生产过程中，要根据实验室中所存在的菌群类型，采用各种不同方法，交替使用各种灭菌手段对无菌室进行灭菌处理。

(2) 菌种在培养和保藏过程中受污染：菌种在培养和保藏过程中要严格管理，防止杂菌进入而受到污染。

为防止染菌，试管的棉花塞应有一定的紧密度，且有一定的长度，培养和保藏的温度尽量保持相对稳定，不宜有太大变化。

(3) 菌种在转移过程中受到污染：菌种转移工作大多是在无菌室中进行，也有在生产现场进行的，均应进行严格的卫生管理和无菌操作规程。

对每一级种子的培养物均应进行严格的无菌检查，确认未受杂菌感染后方可使用。

(4) 培养基及其器具灭菌不彻底：菌种培养基及其使用器具均应进行彻底灭菌。

造成灭菌不彻底的主要原因是灭菌时锅内空气排放不完全，造成假压，使灭菌温度达不到预定值，造成灭菌不彻底而使种子染菌。

2) 空气带菌及其防治 无菌空气带菌是发酵染菌的主要原因之一，而且危害性极大。

因此，要杜绝无菌空气带菌，从空气的净化工艺和设备的设计、过滤介质的选用和装填、过滤介质的灭菌和管理等方面完善空气净化系统。

加强生产环境的卫生管理以及空气压缩前的预处理，提高空压机进口空气的洁净度，减少生产环境中空气带油和湿度过大，选用除菌效率高的过滤介质，防止过滤器失效。

3) 操作失误导致染菌及其防治 从原料的投入、搅拌、灭菌、直至发酵的全过程，均应严格履行生产操作规程。

不同状态和不同性质的培养基对灭菌产生的影响及对生产的要求是不同的。

一般来讲，固形物含量较低的液体培养基比固形物含量较多的容易彻底灭菌；黏度较大、容易结块的培养基（如淀粉质原料），在团块中心部位易产生“夹生”现象，蒸汽不易进入而导致杀菌不彻底，而当团块散开时容易造成染菌。

还有的培养基（如麸皮、黄豆饼等），在投料时容易溅到罐壁或罐内的各种附件上形成堆积，由于这些堆积物传热较慢，也易造成杀菌不完全。

当含有杂菌的堆积物重新返回培养液时就会造成染菌。

所以，对于淀粉质培养基采用实罐灭菌较好，并在升温前搅拌混合均匀，最好加入一定量的淀粉酶进行液化；对于麸皮、黄豆饼一类的固形物含量较多的培养基，可采用罐外配料，再转移到发酵罐内进行实罐灭菌较好。

<<发酵产品生产实训>>

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>