

<<乳品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<乳品生产技术>>

13位ISBN编号：9787030279033

10位ISBN编号：7030279034

出版时间：2010-7

出版时间：科学出版社

作者：武建新 编

页数：274

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

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

本书对乳制品企业岗位所需求的专业知识和专项技能进行了科学分析，对乳制品生产的原理、工艺过程、质量控制等部分进行了详细阐述，内容深入浅出，贴近实际，便于学生理解，确保符合职业教育的要求。

在编写过程中，力求将新知识、新技术、新内容、新工艺、新案例及时反映出来，以体现高职教育与乳品企业生产、建设、服务、管理的紧密结合。

本书由武建新任主编并负责全书的统稿工作，侯建平、雒亚洲、庞彩霞任副主编。

第一章由武建新、刘瑞敏、侯鲁编写，第二章由鲁永强、王文磊、姜国龙编写，第三章由杨军飞、翟丽丽、徐莹编写，第四章由武建新、刘成玉、赵洪双、赵鑫编写，第五章由周春田、管建慧、刘利清编写，第六章由庞彩霞、刘丽娜、池慧芳、乌雪岩编写，第七章由侯建平、高晶晶、王菲菲编写，第八章由韩永霞、翟光超、李景茹编写，第九章由雒亚洲、韩永霞、马素娟、李艳辉、高丽霞编写，第十章由韩永霞、阿燕、刘永安、郭爱萍、崔丽娟、沈瑶、武学宁编写。

本书经教育部高职高专食品类专业教学指导委员会组织审定。

在编写过程中，得到教育部高职高专食品类专业教学指导委员会、中国轻工职业技能鉴定指导中心的悉心指导；科学出版社、包头轻工职业技术学院、呼和浩特职业学院的大力支持，以及内蒙古蒙牛乳业（集团）公司技术副总裁刘卫星、总工程师邱连军、内蒙古伊利集团奶粉事业部总工程师王福和、内蒙古骑士乳业股份有限公司董事长党涌涛、总工程师高智利、瑞典Tetra Pak（利乐）公司、澳大利亚乳品局的支持与帮助，谨此表示感谢。

在编写过程中，参考了许多文献、资料，包括大量网上资料，难以一一鸣谢，在此一并感谢。

<<乳品生产技术>>

内容概要

本书面向乳品企业第一线的生产操作、技术管理、质量检验、品质控制，突出综合职业能力和实践能力的培养，充分体现实用性，能适应现代化乳品企业技能培训的教学要求，同时还反映出在乳品生产中的新知识、新技术、新工艺、新方法、新标准和新动态，其主要内容包括：原料乳的成分及性质，液态乳生产技术，发酵乳生产技术，奶粉生产技术，冰淇淋生产技术和其他乳制品的生产技术。

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材，适用于高等职业教育，可作为乳品加工技术、食品营养与检测、食品储运与营销、食品机械与管理、食品生物技术等相关专业的教材，也可作为企业培训教材和企业技术管理人员参考读物。

<<乳品生产技术>>

书籍目录

第一章 乳的成分及性质 第一节 乳的化学成分 一、水 二、乳脂肪 三、乳蛋白质 四、乳糖 五、酶类 六、维生素 七、矿物质 八、生物活性物质 九、乳中的其他成分 第二节 乳的物理性质 一、乳的体系状态 二、乳的光学特性 三、乳的滋味、气味 四、密度和相对密度 五、冰点 六、沸点 七、酸碱度 八、比热 九、热传导和热扩散 十、声学性质 十一、黏度 十二、表面张力 第三节 乳中的微生物 一、微生物的来源 二、微生物的种类 三、乳中微生物的含量及乳贮存中微生物的变化 第四节 常乳与异常乳 一、生理异常乳 二、化学异常乳 三、病理异常乳 四、微生物污染乳 第五节 加工处理对乳性质的影响 一、热处理对乳性质的影响 二、冷冻对乳性质的影响 三、发酵对乳性质的影响 第二章 液态乳生产技术 第一节 概述 一、液态乳的分类 二、液态乳的概念及定义 第二节 巴氏杀菌乳生产技术 一、巴氏杀菌乳生产工艺及工艺要点 二、巴氏杀菌乳的质量控制 第三节 UHT乳生产技术 一、UHT乳的发展与UHT产品的定义 二、UHT乳生产工艺及工艺要点 三、UHT灭菌乳生产的质量控制 第四节 含乳饮料生产技术 一、含乳饮料的定义、分类及质量标准 二、含乳饮料的质量标准 三、配制型含乳饮料 四、发酵型含乳饮料 第三章 发酵乳生产技术 第一节 概述 一、发酵乳的发展史 二、酸奶制品的营养及保健功效 三、微生物在发酵乳制品中的应用 第二节 菌种简介及发酵剂的制备 一、发酵剂的种类 二、使用发酵剂的目的 三、发酵剂菌种的构成 四、发酵剂的选择和制备 五、发酵剂的质量要求及鉴定 第三节 酸奶制品的生产工艺 一、酸奶的定义和分类 二、凝固型酸奶 三、搅拌型酸奶的生产工艺 四、奶酒生产技术 五、特殊酸奶 第四节 酸奶生产的质量控制 一、影响酸奶质量的因素 二、酸奶的质量缺陷及防止方法 第五节 其他发酵乳生产技术 一、双歧杆菌发酵乳 二、冷冻酸奶 三、充气酸奶 四、开菲尔酸奶 第四章 奶粉生产技术 第一节 概述 一、奶粉的种类 二、奶粉的特性 第二节 奶粉的生产工艺 一、全脂奶粉的质量指标 二、全脂奶粉生产的生产工艺流程 三、生产操作方法 第三节 婴儿配方奶粉的生产工艺 一、婴儿配方奶粉的配方设计依据 二、婴儿配方食品的国家标准 三、配方的设计原则 四、婴儿配方奶粉的工艺 第四节 其他奶粉的生产工艺 一、脱脂奶粉的生产工艺 二、乳清粉的生产工艺 第五节 奶粉生产的质量控制 一、奶粉的质量控制 二、奶粉质量的安全控制(HACCP的建立) 第五章 干酪生产技术 第一节 概述 第二节 干酪发酵剂 一、干酪发酵剂的种类 二、干酪发酵剂的制备 三、干酪发酵剂的质量缺陷及防止方法 第三节 一般干酪生产工艺 一、工艺流程 二、工艺要求 第四节 典型干酪生产工艺 一、荷兰高达干酪 二、契达干酪 三、依达姆干酪 四、农家干酪 五、帕斯塔干酪 六、融化干酪 七、著名干酪简介 第五节 干酪生产的质量控制 一、干酪的质量标准 二、干酪的质量控制措施 三、干酪的质量缺陷及防止方法 第六章 冰淇淋生产技术 第一节 概述 一、冰淇淋的分类 二、冰淇淋原辅料 三、冰淇淋配方 四、冰淇淋的评定指标 第二节 冰淇淋生产工艺 第三节 生产关键点的控制 第四节 冰淇淋生产的质量控制 一、影响冰淇淋质量的因素与质量控制 二、冰淇淋生产设备的影响 三、冰淇淋品质控制 第七章 炼乳生产技术 第一节 甜炼乳生产工艺 一、甜炼乳生产工艺流程 二、甜炼乳生产工艺技术要点 三、甜炼乳的质量标准 四、甜炼乳的质量控制 第二节 淡炼乳生产工艺 一、淡炼乳生产工艺 二、淡炼乳生产工艺技术要点 三、淡炼乳的质量标准 四、淡炼乳的质量控制 第八章 奶油的加工技术 第一节 奶油概述 一、种类 二、奶油组成及组织状态 三、奶油的性质 第二节 稀奶油的生产 一、概念 二、稀奶油生产的生产工艺流程 三、稀奶油生产工艺技术要点 第三节 甜性和酸性奶油的生产 一、甜性和酸性奶油生产的生产工艺流程 二、甜性和酸性奶油生产的技术要点 三、奶油的连续化生产 第四节 重制奶油 第五节 无水奶油的生产 一、无水乳脂的种类 二、无水乳脂的特性 三、无水乳脂的生产 第六节 奶油的质量控制 一、奶油的质量标准 二、奶油的常见缺陷及防止办法 第九章 干酪素的加工 第一节 干酪素概述 第二节 干酪素生产技术 一、无机酸法生产干酪素 二、酶法生产干酪素 三、生物性酸化——乳酸发酵干酪素 四、共沉淀物干酪素 五、食用可溶性干酪素 第三节 干酪素的质量控制 一、干酪素的质量标准 二、干酪素的质量控制 第十章 乳糖的加工技术 第一节 概述 第二节 乳糖生产技术 一、粗制乳糖生产技

<<乳品生产技术>>

术 二、精制乳糖生产技术 第三节 乳糖的质量控制 一、乳糖的质量标准 二、乳糖的质量
控制 第四节 乳糖及其水解制品的应用 一、乳糖在食品中的应用 二、乳糖在制药工业中的
应用 三、乳糖水解制品 主要参考文献

章节摘录

乳脂肪的理化性质中比较重要的有四项，即皂化值、碘值、溶解性挥发脂肪酸值、非水溶性挥发性脂肪酸值。

(1) 皂化价，即指1g油脂完全皂化所需的KOH毫克数。

动物、植物为190~200，乳为220~240。

(2) 碘值，即指脂肪酸能够结合碘的百分数。

碘与不饱和脂肪酸的双键结合，由于不饱和脂肪酸中油酸所占比例最高，因此碘值主要是油酸含量的衡量指标，也是脂肪软硬程度的衡量标准。

乳中碘值随季节、饲料的不同而变化，如夏季的青饲料由于油酸含量增加，会使乳脂肪变软（碘值高）。

(3) 水溶性挥发性脂肪酸价，即指中和5g脂肪蒸馏出的挥发性脂肪酸所消耗的0.1 mol/L碱溶液毫升数。

牛、羊为24~30，动物、植物为1左右，椰子油为7。

(4) 波连斯克值，即指脂肪中所含非水溶性挥发脂肪酸的数量。

即中和5g脂肪中非水溶性脂肪酸所消耗的0.1 mol/L碱液的毫升数。

(5) 酸价，即指脂肪中含游离脂肪酸的量：即中和1g脂肪中游离脂肪酸所消耗KOH的毫克数。

酸价是脂肪酸的指标，酸价越小，酸败程度越低。

(6) 基尔希纳值，即指100g脂肪中非水溶性脂肪酸的总数。

乳脂为86.5~90，普通脂肪为94~96，此值用来检测乳脂纯度。

5. 影响乳脂肪理化标准值的因素 (1) 季节影响。

夏季，乳中水溶性挥发脂肪酸价高；夏末及秋季，水溶性挥发脂肪酸价低。

(2) 饲料影响。

奶牛喂食亚麻籽饼后，乳中水溶性挥发性脂肪酸价和皂化价急剧下降，碘值增高；奶牛喂食向日葵饼可使碘值增高，使奶油质量降低且不宜保存；奶牛喂食小麦麸可使水溶性挥发性脂肪酸价增高和碘价降低；奶牛喂食豆饼不改变碘价及奶油组织状态，但喂食豆粕后会使乳碘值降低而导致奶油硬度上升，组织状态呈碎粒状。

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>