

<<畜产品加工技术及实训教程>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工技术及实训教程>>

13位ISBN编号：9787030302175

10位ISBN编号：7030302176

出版时间：2011-3

出版时间：科学出版社

作者：马兆瑞，李慧东 主编

页数：401

字数：620000

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>

## <<畜产品加工技术及实训教程>>

### 内容概要

《畜产品加工技术及实训教程》为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

全书涵盖乳制品加工和肉制品加工两篇共21个项目。

第一篇乳与乳制品加工技术，主要讲述乳的基础知识及预处理、液态奶加工技术、酸牛奶加工技术、干酪加工技术、炼乳加工技术、奶粉加工技术、奶油加工技术、冰淇淋加工技术；第二篇肉制品加工技术，主要讲述肉制品加工的基础知识、畜禽屠宰与分割肉技术、肉类冷藏技术、干制肉制品加工技术、腌?肉制品加工技术、熏烤肉制品加工技术、酱卤肉制品加工技术、香肠制品加工技术、西式火腿制品加工技术。

每个项目后附有单元操作训练、综合实训内容和配套练习题。

在编写过程中，《畜产品加工技术及实训教程》注重工学结合、双证配合，并将国家职业标准融入相关项目中，体现了以工作过程为导向、以工作任务为重点的高职教育改革思想。

《畜产品加工技术及实训教程》可作为高职高专院校食品、农产品加工专业师生的教学参考书，也可供相关行业企业的技术人员参考或作为技术、岗位培训用书。

# <<畜产品加工技术及实训教程>>

## 书籍目录

### 前言

#### 第一? 乳与乳制品加工技术

##### 第一单元 原料乳的基础知识及预处理

###### 项目一 乳的基础知识

###### 任务一 认识乳

###### 任务二 乳的化学性质

###### 任务三 乳的物理性质

###### 任务四 异常乳

###### 单元操作训练一 乳的相对密度的测定

###### 单元操作训练二 乳的酸度测定

###### 综合实训 异常乳的检验

##### 项目二 原料乳的验收及预处理

###### 任务一 原料乳的质量标准及验收

###### 任务二 原料乳的净化、冷却与储存

###### 任务三 原料乳的预处理

###### 单元操作训练 乳的均质技术

###### 综合实训 原料乳的检验

#### 第二单元 乳制品加工技术

##### 项目三 液态乳加工

###### 任务一 认识液态乳

###### 任务二 巴氏杀菌乳加工技术

###### 任务三 灭菌乳及无菌包装技术

###### 单元操作训练 乳的杀菌操作

###### 综合实训 巴氏杀菌乳的加工

##### 项目四 酸奶加工

###### 任务一 认识酸奶

###### 任务二 发酵剂的制备

###### 任务三 酸奶加工技术

###### 单元操作训练 酸奶发酵工序

###### 综合实训 凝固型酸奶制作

##### 项目五 奶粉加工

###### 任务一 认识奶粉

###### 任务二 全脂奶粉加工技术

###### 任务三 脱脂奶粉加工技术

###### 任务四 速溶奶粉加工技术

###### 任务五 调制奶粉加工技术

###### 任务六 奶粉、调制奶粉的质量要求及检验

###### 单元操作训练 乳的干燥操作

###### 综合实训 参观奶粉厂

##### 项目六 奶油加工

###### 任务一 认识奶油

###### 任务二 奶油的一般加工技术

###### 任务三 其他奶油加工技术

###### 任务四 稀奶油、奶油和无水奶油的质量要求及检验

###### 单元操作训练 稀奶油的分离操作

## <<畜产品加工技术及实训教程>>

综合实训一 奶油的感官评定  
综合实训二 奶油的加工  
项目七 干酪加工  
任务一 认识干酪  
任务二 天然干酪的一般加工技术  
任务三 融化干酪的加工技术  
任务四 几种常见干酪的加工技术  
任务五 干酪、再制干酪质量要求及检验  
单元操作训练 干酪的发酵  
综合实训 天然干酪的制作  
项目八 炼乳加工  
任务一 甜炼乳加工技术  
任务二 淡炼乳加工技术  
单元操作训练 炼乳的结晶  
综合实训 炼乳的加工  
项目九 冰淇淋加工  
任务一 认识冰淇淋  
任务二 冰淇淋的加工技术  
任务三 其他冷饮加工  
单元操作训练 冰淇淋的凝冻  
综合实训一 冰淇淋的加工  
综合实训二 雪糕的加工  
第二篇 肉制品加工技术  
主要参考文献

## <<畜产品加工技术及实训教程>>

### 章节摘录

喷雾法中采用低温的代表者为高塔法（简称BIRSIFC法）。它是一种低温喷雾干燥塔，为一个70m高的混凝土圆塔。喷雾塔里用塑料涂层衬里，全部设备凡是与成品接触的地方都用塑料或不锈钢。浓乳从塔顶离心喷雾，空气则从塔底部送入，与乳雾形成逆流。空气在进入塔内之前预先经过严密的过滤，并用吸湿剂脱湿干燥，使空气相对湿度降到3%以下，温度不超过24℃，这种干燥的空气在与乳雾接触过程中，空气的相对湿度升高到90%以上，然后从塔顶排出，300~1000um大小的乳雾滴从塔顶降落到塔底过程中变为奶粉，降落时间需50~200s。从塔底上升的温暖干燥空气的风速是每秒0.05~1.00m。干燥好的奶粉经旋风分离器收集，在这种情况下所得奶粉的溶解度、分散性和可湿性等都非常好，奶粉经冲调复原后的色泽、风味等都可以保持新鲜牛乳的状态。利用这种装置还可干燥其他对热非常敏感的食品。这种低温喷雾干燥的能力，目前为每小时蒸发水分1000~5000kg，干燥能力与塔的大小有关，每蒸发1kg水分耗用蒸汽1.2~1.8kg，平均1.5kg。蒸汽耗用量大大少于一般喷雾法（一般喷雾法为3.5kg左右），这种低温喷雾干燥设备适合于气候干燥的热带地区。

•••••

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>