

<<食品发酵技术>>

图书基本信息

书名：<<食品发酵技术>>

13位ISBN编号：9787122035363

10位ISBN编号：7122035360

出版时间：2008-9

出版单位：化学工业

作者：岳春

页数：248

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>

## &lt;&lt;食品发酵技术&gt;&gt;

## 前言

作为高等教育发展中的一个类型,近年来我国的高职高专教育蓬勃发展,“十五”期间是其跨越式发展阶段,高职高专教育的规模空前壮大,专业建设、改革和发展思路进一步明晰,教育研究和教学实践都取得了丰硕成果。

各级教育主管部门、高职高专院校以及各类出版社对高职高专教材建设给予了较大的支持和投入,出版了一些特色教材,但由于整个高职高专教育改革尚处于探索阶段,故而“十五”期间出版的一些教材难免存在一定程度的不足。

课程改革和教材建设的相对滞后也导致目前的人才培养效果与市场需求之间还存在着一定的偏差。

为适应高职高专教学的发展,在总结“十五”期间高职高专教学改革成果的基础上,组织编写一批突出高职高专教育特色,以培养适应行业需要的高级技能型人才为目标的高质量教材不仅十分必要,而且十分迫切。

教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高[2006]16号)中提出将重点建设好3000种左右国家规划教材,号召教师与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材。

“十一五”期间,教育部将深化教学内容和课程体系改革、全面提高高等职业教育教学质量作为工作重点,从培养目标、专业改革与建设、人才培养模式、实训基地建设、教学团队建设、教学质量保障体系、领导管理规范化等多方面对高等职业教育提出新的要求。

这对于教材建设既是机遇,又是挑战,每一个与高职高专教育相关的部门和个人都有责任、有义务为高职高专教材建设做出贡献。

## <<食品发酵技术>>

### 内容概要

《食品发酵技术》对食品发酵技术作了较详细的阐述，广泛吸纳了同行的建议，结合生产实际，丰富生产应用开发实例，将食品发酵专业必需的基础理论知识与必要的工程技术知识进行了有机结合，并积极反映近年来食品发酵行业的新技术、新成果。

《食品发酵技术》共分两大部分：理论知识和实验技能。

理论知识包括绪论、发酵食品原理、白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、食醋、酱油、味精、发酵豆制品、发酵乳制品、发酵果蔬制品、柠檬酸、黄原胶及单细胞蛋白、国内外新型发酵产品及新型发酵技术成果，共十五章。

实验部分包括菌种选育、啤酒生产工艺研究、葡萄酒生产工艺研究、黄酒生产工艺研究、食醋生产工艺研究、酱油生产工艺研究、发酵豆制品生产工艺研究、发酵乳制品生产工艺研究、发酵果蔬制品生产工艺研究，共九个实验。

《食品发酵技术》适宜作为高职高专院校食品类专业的教材，同时也可供本科、大中专、中职、技校等相关专业的师生参考使用，也可作为企业工程技术人员的技术参考书和企业员工技术培训教材。

。

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 食品发酵技术概述一、食品发酵技术的有关概念二、发酵食品的种类三、发酵食品的特点四、发酵食品的安全性评估与品质控制第二节 食品发酵工业的发展历史与现状一、传统发酵食品生产阶段二、现代发酵食品生产阶段第三节 食品发酵工业的发展趋势一、基因工程和细胞工程的应用二、发酵工程和酶工程的应用本章小结复习题第二章 发酵食品原理第一节 发酵食品与微生物一、发酵食品与酵母菌二、发酵食品与细菌三、发酵食品与霉菌四、螺旋藻五、生产单细胞蛋白的微生物种类第二节 发酵条件及过程控制一、温度对发酵过程的影响及其控制二、pH对发酵过程的影响及其控制三、溶解氧对发酵过程的影响及其控制四、基质浓度对发酵过程的影响及补料的控制五、泡沫对发酵过程的影响及其控制六、其他因子的在线控制本章小结复习题第三章 白酒生产技术第一节 概述一、白酒生产的历史、现状与发展趋势二、白酒的种类、成分及营养价值第二节 原辅料及处理一、主要原料二、主要辅料三、原料处理四、生产用水第三节 白酒生产基本原理及相关微生物一、白酒生产基本原理二、白酒生产中的微生物第四节 大曲白酒生产技术一、大曲生产技术二、浓香型大曲酒生产工艺三、清香型大曲酒生产工艺四、酱香型大曲酒生产工艺第五节 小曲白酒生产技术一、小曲生产技术二、小曲白酒生产工艺第六节 白酒新工艺生产技术一、新工艺白酒生产技术二、新工艺白酒生产的改良技术第七节 白酒生产质量控制一、原辅料质量控制二、大曲白酒生产质量控制第八节 白酒的质量规格、技术指标及检测一、白酒的感官要求及感官评定二、白酒的理化指标及检测本章小结复习题第四章 啤酒生产技术第一节 概述一、我国啤酒工业生产简史与发展趋势二、啤酒的种类、成分及营养价值第二节 原辅料及处理一、啤酒酿造原料——大麦二、啤酒酿造的辅助原料三、啤酒花和酒花制品四、啤酒酿造用水第三节 啤酒生产的基本原理及相关微生物一、啤酒生产的基本原理二、啤酒生产中的微生物——酵母第四节 麦芽制备一、大麦的精选和分级二、大麦浸渍三、发芽四、绿麦芽干燥五、麦芽质量的评定依据六、特种麦芽第五节 麦芽汁制备工艺一、麦芽及辅料的粉碎二、糖化时的主要物质变化三、糖化方法四、麦芽醪的过滤五、麦汁煮沸与酒花添加六、麦汁的处理第六节 啤酒发酵一、啤酒酵母的扩大培养二、啤酒发酵过程中酵母的代谢作用三、啤酒发酵工艺第七节 成品啤酒的生产过程一、啤酒的过滤与分离二、啤酒的包装与杀菌第八节 啤酒新工艺生产技术一、新工艺二、新技术第九节 啤酒生产质量控制一、感官指标二、理化指标三、保存期四、卫生指标本章小结复习题第五章 葡萄酒生产技术第一节 概述一、我国葡萄酒生产的历史与发展趋势二、葡萄酒的种类、风味物质成分及营养价值第二节 酿酒用葡萄一、葡萄的成分二、主要酿酒用葡萄品种第三节 葡萄酒生产基本原理及相关微生物一、葡萄酒生产基本原理二、葡萄酒生产中的微生物第四节 葡萄酒发酵前的准备工作一、葡萄的采收与运输二、葡萄的破碎与除梗三、果汁的分离与压榨四、果汁的改良五、二氧化硫在葡萄酒生产中的作用第五节 葡萄酒的发酵工艺一、干红葡萄酒生产工艺二、干白葡萄酒生产工艺第六节 葡萄酒的贮存一、葡萄酒的贮存方法及管理技术二、葡萄酒的净化与澄清第七节 葡萄酒新工艺生产技术第八节 葡萄酒生产质量控制一、葡萄原料的质量控制二、酿造设备和厂房的配置要求三、葡萄原酒生产过程的工艺控制四、葡萄酒的破败病及防治第九节 葡萄酒的质量规格、技术指标及检测一、葡萄酒的感官指标及检验二、葡萄酒的理化指标及检测本章小结复习题第六章 黄酒生产技术第一节 概述一、黄酒生产的历史与发展趋势二、黄酒的种类、风味物质成分及营养价值第二节 原辅料及处理一、原辅料二、原料的处理第三节 黄酒发酵的基本原理及相关微生物一、黄酒发酵的基本原理二、黄酒酿造的主要微生物第四节 糖化发酵剂的制备一、酒药二、麦曲三、酒母第五节 黄酒酿造工艺一、干型黄酒的酿造二、半干黄酒的酿造三、半甜黄酒的酿造四、甜、浓甜黄酒的酿造第六节 黄酒生产的后处理工艺一、压滤二、澄清三、煎酒四、包装五、贮存(陈酿)第七节 黄酒新工艺生产技术第八节 黄酒生产质量控制一、发酵醪酸败及其防治二、黄酒的褐变及防治三、黄酒的浑浊及防治第九节 黄酒的质量标准本章小结复习题第七章 食醋生产技术第一节 概述一、我国食醋生产的历史与发展趋势二、食醋的种类、风味物质成分及营养价值第二节 原辅料及其处理一、原料选择的依据二、常用的酿醋原料三、常用酿醋原料的化学成分四、原料的处理第三节 食醋酿造的基本原理与相关微生物一、食醋酿造的基本原理二、食醋酿造的相关微生物第四节 糖化发酵剂一、糖化发酵剂的类型二、制曲工艺第五节 食醋酿造方法一、固态发酵法酿醋二、固稀发酵法酿醋三、液态发酵法酿醋第六节 山西老陈醋的酿造方法一、酿造工艺二、质量标

## &lt;&lt;食品发酵技术&gt;&gt;

准第七节 食醋新工艺生产技术第八节 果醋酿造一、酿造工艺二、陈酿和保藏第九节 食醋酿造的质量控制第十节 食醋的质量标准及检测一、质量规格二、经济技术指标三、食醋的检测本章小结复习题

第八章 酱油生产技术第一节 概述一、我国酱油生产的历史与发展趋势二、酱油的分类、风味物质成分及营养价值第二节 原料及其处理一、酱油生产常用原料二、原料的处理第三节 酱油生产的基本原理与相关微生物一、酱油生产的基本原理二、酱油生产中的微生物第四节 种曲制造一、制种工艺流程二、种曲室及其主要设施三、菌种制备四、原料要求、配比及处理五、接种及培养六、种曲质量指标第五节 制曲一、厚层通风制曲工艺二、成曲质量指标第六节 发酵一、低盐固态发酵法二、高盐稀醪发酵工艺三、固稀发酵法第七节 酱油生产的后处理工艺一、酱油的浸出二、酱油的加热三、成品酱油的配制四、成品酱油的贮存五、成品包装和保管第八节 酱油新工艺生产技术及几种名特酱油简介一、酱油新工艺生产技术二、几种名特酱油及其工艺简介第九节 成品酱油的质量标准及检测一、质量标准二、检测本章小结复习题第九章 味精生产技术第一节 概述一、我国味精生产的历史与发展趋势二、味精的种类三、味精的性质四、味精的生理作用及安全性第二节 谷氨酸生产的原料与微生物一、原料二、谷氨酸生产的微生物第三节 谷氨酸发酵机制一、谷氨酸的生物合成途径二、谷氨酸生物合成的调节机制第四节 谷氨酸的发酵技术一、淀粉糖原料生产谷氨酸发酵技术二、糖蜜原料生产谷氨酸的发酵技术第五节 谷氨酸的提取与精制一、等电点法提取谷氨酸二、离子交换法提取谷氨酸第六节 谷氨酸制味精技术一、谷氨酸制味精的工艺流程二、谷氨酸中和技术三、中和液的除铁与脱色四、味精的结晶五、味精的分离、干燥和筛选第七节 谷氨酸生产的质量控制一、发酵菌种的控制二、发酵过程的控制三、噬菌体污染的控制本章小结复习题第十章 发酵豆制品生产技术第一节 概述一、发酵豆制品生产的现状与发展趋势二、发酵豆制品种类、风味及营养价值第二节 腐乳的生产一、腐乳的定义、类型、品牌二、腐乳生产的原辅料三、菌种培养四、豆腐坯制作五、腐乳发酵六、其他类型腐乳生产简介七、腐乳的质量标准及生产技术指标第三节 发酵大豆制品生产技术一、豆酱二、豆豉三、丹贝四、纳豆第四节 新型发酵豆制品及其生产技术一、富含双歧杆菌的发酵豆乳冰淇淋生产技术二、新型发酵豆乳制品本章小结复习题第十一章 发酵乳制品生产技术第一节 概述一、发酵乳制品生产的现状与发展趋势二、发酵乳制品的种类、风味物质及营养价值第二节 发酵乳制品生产的基本原理及相关微生物一、发酵乳制品生产的基本原理二、发酵乳制品生产中的微生物第三节 酸乳和酸乳饮料生产一、酸乳分类二、酸乳发酵剂三、酸乳的加工工艺四、酸乳饮料的生产工艺第四节 酸牛奶酒和酸马奶酒的生产一、概述二、酸牛奶酒的生产三、酸马奶酒的生产第五节 干酪制造一、干酪的分类二、发酵剂与凝乳酶三、干酪的生产工艺第六节 新型发酵乳制品生产技术一、双歧酸奶的生产二、益生菌剂制品的生产三、大豆酸奶的生产第七节 发酵乳制品的质量规格、技术指标及检测一、酸乳标准二、检测方法三、干奶酪的质量标准本章小结复习题第十二章 发酵果蔬制品生产技术第一节 概述一、果蔬制品生产的现状与发展趋势二、果蔬制品的种类、成分及营养价值第二节 泡菜生产技术一、泡菜生产的工艺流程二、泡菜生产工艺要点第三节 果汁发酵饮料一、酵母菌发酵果汁饮料二、乳酸菌发酵果汁饮料第四节 蔬菜发酵饮料一、酵母菌发酵蔬菜汁饮料二、乳酸菌发酵蔬菜汁饮料三、酵母菌和乳酸菌混合发酵果蔬汁饮料第五节 发酵果蔬制品生产质量控制一、影响发酵果蔬制品颜色的物质——色素二、影响发酵果蔬制品风味的物质——香味物质三、影响发酵果蔬制品口感的物质四、影响发酵果蔬制品组织质地的物质第六节 发酵果蔬制品的质量规格、技术指标及检测一、发酵果蔬制品的质量规格二、发酵果蔬制品的检测方法本章小结复习题第十三章 柠檬酸生产技术第一节 概述一、柠檬酸生产的历史与发展趋势二、柠檬酸的性质、保健作用及安全性第二节 柠檬酸发酵原料及微生物一、原料二、柠檬酸生产中的微生物第三节 柠檬酸发酵机理一、经EMP途径生物合成柠檬酸二、三羧酸循环途径生物合成柠檬酸三、经HMP途径生物合成柠檬酸四、其他合成柠檬酸的途径第四节 柠檬酸发酵一、表面发酵工艺二、固体发酵工艺三、深层发酵工艺第五节 柠檬酸提取一、工艺流程二、发酵液的处理第六节 柠檬酸的质量规格、技术指标及检测一、我国食品添加剂柠檬酸的标准(GB 1987-1986)二、柠檬酸质量检测本章小结复习题第十四章 黄原胶及单细胞蛋白生产技术第一节 黄原胶生产技术一、黄原胶的结构及性质二、黄原胶生产的现状与发展趋势三、黄原胶的应用四、黄原胶的生产五、黄原胶的质量标准(GB 13886-92)第二节 单细胞蛋白生产技术一、单细胞蛋白概述二、单细胞蛋白的生产特性三、单细胞蛋白的应用四、单细胞蛋白的生产历史及开发应用前景五、单细胞蛋白的生产六、单细胞蛋白的安全性及营养性评价本章小结复习题第十五章 国内

## <<食品发酵技术>>

外新型发酵产品及新型发酵技术成果第一节 新型发酵食品一、粮油发酵新型饮料二、发酵法生产食品添加剂三、微生物油脂四、功能性食品五、发酵法生产维生素六、微生物发酵生产多糖七、其他新型发酵食品第二节 新型发酵技术一、生料发酵技术二、固态发酵技术三、其他新型发酵技术本章小结复习题第十六章 实验实训[实验实训一] 菌种选育[实验实训二] 啤酒生产工艺研究[实验实训三] 葡萄酒生产工艺研究[实验实训四] 黄酒生产工艺研究[实验实训五] 食醋生产工艺研究[实验实训六] 酱油生产工艺研究[实验实训七] 发酵豆制品(豆腐乳)生产工艺研究[实验实训八] 发酵乳制品生产工艺研究[实验实训九] 发酵果蔬制品(泡菜)生产工艺研究参考文献

<<食品发酵技术>>

章节摘录

插图：





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>