

<<酱油食醋生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<酱油食醋生产新技术>>

13位ISBN编号：9787122074683

10位ISBN编号：7122074684

出版时间：2010-5

出版单位：化学工业

作者：杜连启//吴燕涛

页数：291

字数：262000

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>

<<酱油食醋生产新技术>>

前言

<<酱油食醋生产新技术>>

内容概要

本书简要介绍了酱油食醋的生产工艺，重点介绍了近年来在酱油和食醋生产过程中应用的新技术以及各种新型酱油和食醋的生产工艺。

本书内容丰富、实用，可操作性强，可供从事酱油和食醋生产的技术人员及研发人员阅读参考，也可作为有关院校食品专业师生及相关研究人员参考。

<<酱油食醋生产新技术>>

书籍目录

第一章 酱油生产概述 一、酱油的起源与发展 二、我国酱油生产采用的工艺类别 三、酱油的分类 四、酱油生产用主要原料 五、制曲 参考文献 第二章 酱油生产实用新技术 第一节 酱油生产新原料 一、蛋白质类原料 二、淀粉质原料 三、其他原料 第二节 制曲新技术 一、多菌种制曲 二、减曲生产技术 三、米曲霉制液体曲 四、生产菌种的选育 五、其他制曲新技术 第三节 酶制剂应用新技术 一、蛋白酶的应用 二、纤维素酶的应用 三、复合酶制剂的应用 四、其他酶制剂的应用 第四节 酱油生产工艺改进新技术 一、低盐固态发酵酱油改造新技术 二、淋浇酿造酱油新工艺 三、酶法酱油生产新工艺 四、生料酿造酱油工艺 五、酱油双酿工艺 六、酱油双向发酵技术 七、两段发酵法酿制原汁酱油 八、生抽酱油池酿工艺 九、激活酿造法 十、先淋后压酱油原池浸淋新工艺 第五节 提高酱油质量和原料利用率新技术 一、提高酱油风味的新技术 二、提高原料利用率新技术 三、其他新技术 第六节 生产用新设备 一、制曲设备 二、发酵设备 第七节 其他新技术 一、微波技术的应用 二、EPT技术的应用 三、挤压膨化技术 四、新型防腐剂的应用 参考文献 第三章 各种新型酱油的生产工艺 第四章 食醋生产概述 第五章 食醋生产实用新技术 第六章 各种新型食醋生产工艺 参考文献

<<酱油食醋生产新技术>>

章节摘录

插图：本上全部保留在胚芽粕中。

由于胚芽粕富含氮源且价格低廉，将其作为蛋白质原料用于酱油酿造不仅找到新的蛋白质原料，而且用其酿造酱油后，酱油糟还可以生产饲料，不仅增加了产品的附加值，而且可为企业创造更高的利润。

7.蚕蛹蚕蛹是丝绸工业的副产物，含有大量的全价蛋白，18种氨基酸种类齐全，配比均衡，且人体必需氨基酸含量丰富，高达40%以上，是一种比大豆蛋白更具营养价值的优质蛋白质资源。

但经过缂丝及储放后的蚕蛹有一种特殊的异臭味，这直接影响和限制了蚕蛹的开发利用。

试验证明，采用合理的技术能够除去蚕蛹的异味，可以生产出较好的酱油产品。

8.玉米渣低脂玉米粉生产淀粉糖浆后产生的玉米渣其蛋白质含量要达30%以上，淀粉、粗纤维含量与豆粕相似，粗脂肪的含量比豆粕高一些，因此用其代替豆粕酿造酱油，不仅降低了酱油生产成本，丰富了酱油的品种，而且使玉米渣变“废”为宝，加大了玉米深加工的程度。

9.酒糟大米酒糟是黄酒生产的主要副产品，酒厂将其作为废料或饲料处理，价格极其低廉。

据分析测定，大米酒糟经过烘干处理后，含水分14.4%、粗蛋白质38.7%、粗淀粉10.5%。

其蛋白质含量超过35%，具备酱油生产中蛋白质原料的条件，还含有大量的酿酒酵母和一些残留的醇类、酯类和有机酸类风味物质，且酿酒酵母细胞内含有核苷酸类的增鲜物质，所以可以作为酱油生产的蛋白质类原料。

玉米酒糟富含氮源且价格低廉，将其作为蛋白质原料用于酱油酿造，不仅找到新的蛋白质原料，而且用其酿造酱油后，酱油糟还可以生产饲料。

因此，用玉米酒糟代替大豆生产酱油，增加了产品的附加值。

<<酱油食醋生产新技术>>

编辑推荐

《酱油食醋生产新技术》是由化学工业出版社出版的。

<<酱油食醋生产新技术>>

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:<http://www.tushu007.com>