

<<乳制品生产实训技术指导手册>>

图书基本信息

书名：<<乳制品生产实训技术指导手册>>

13位ISBN编号：9787122102881

10位ISBN编号：7122102882

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：葛亮，孙来华 主编

页数：143

字数：242000

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>

## <<乳制品生产实训技术指导手册>>

### 内容概要

本书以乳品原料生产、乳制品生产及质量控制为主线，重点介绍生鲜牛乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳的生产技术、质量控制和乳与乳制品检验，针对重点生产设备的工作原理、操作规程、日常维护及常见故障排除等内容进行了阐述，同时还涉及乳品厂设备的清洗消毒、良好作业规范和卫生标准操作程序的相关内容，突出实用性、操作性，增强学生动手能力的培养。

本书可用于学生学习及实训技术指导以及企业员工和师资的培训，也可供乳品企业技术人员使用参考。

## <<乳制品生产实训技术指导手册>>

### 书籍目录

#### 基础知识

##### 一、乳的物理性质

- 1.乳的组成及含量
- 2.乳的分散体系
- 3.乳的基本物理性质

##### 二、乳的化学组成

- 1.乳蛋白
- 2.乳脂肪
- 3.乳中碳水化合物
- 4.乳中的无机盐类
- 5.乳中维生素及酶类、气体

##### 三、加工处理对牛乳物理化学性质的影响

- 1.热处理对乳的影响
- 2.冷冻处理对乳的影响
- 3.发酵对乳的影响
- 4.牛乳加工处理后各部分名称

##### 四、乳的分类

- 1.常乳
- 2.异常乳

##### 五、乳中的微生物

- 1.乳中微生物的种类
- 2.乳中微生物来源
- 3.减少微生物污染的措施

#### 项目一 生鲜牛乳生产

##### 一、乳的生物合成、泌乳及其影响泌乳和乳成分的因素

- 1.乳的生物合成、泌乳
- 2.影响泌乳和乳成分的因素

##### 二、生鲜牛乳的生产工艺、设备与品质管理

- 1.生鲜牛乳生产工艺流程
- 2.工艺技术要点及质量控制
- 3.生鲜牛乳机械化挤乳设备及降温、冷藏设备,奶槽车介绍及操作要点

##### 三、无公害生鲜牛乳的安全生产规范

- 1.选址设计与环境
- 2.选育与繁殖
- 3.饲料与日粮配制
- 4.饲养管理
- 5.挤奶操作与卫生
- 6.卫生防疫与保健
- 7.记录与档案管理

##### 四、生鲜牛乳国家收购标准

- 1.生鲜牛乳收购的定义
- 2.收购的生鲜牛乳的质量要求

#### 项目二 原料乳的预处理

##### 一、原料乳预处理技术要点及质量控制

- 1.牛乳的计量

## <<乳制品生产实训技术指导手册>>

- 2.原料乳的净乳
- 3.原料乳的冷却
- 4.原料乳的贮存
- 二、原料乳的预热与杀菌
  - 1.原料乳常用杀菌方法
  - 2.原料乳加热程度对微生物的影响
- 项目三 巴氏杀菌乳的生产
  - 一、巴氏杀菌乳的概念与分类
    - 1.巴氏杀菌乳的概念
    - 2.巴氏杀菌乳的分类
  - 二、巴氏杀菌的定义与方法
    - 1.巴氏杀菌的定义
    - 2.巴氏杀菌的方法
  - 三、巴氏杀菌乳的生产工艺流程、技术要点及质量控制
    - 1.巴氏杀菌乳生产工艺流程
    - 2.巴氏杀菌乳生产操作要点
  - 四、较长保质期乳(ESL乳)的生产
    - 1.ESL乳的概念
    - 2.ESL乳对原料乳的质量要求
    - 3.ESL乳的热处理条件
    - 4.ESL乳的二次污染途径
    - 5.ESL乳对包装材料的要求及消毒处理
    - 6.仓储运输环节对冷链系统的要求
    - 7.ESL乳与超高温灭菌乳的区别
- 项目四 灭菌乳的生产
  - 一、灭菌乳概述
    - 1.灭菌乳的概念与分类
    - 2.超高温灭菌乳的发展历史与超高温灭菌产品的定义
  - 二、超高温灭菌的原理、方法及包装材料
    - 1.超高温灭菌乳的灭菌原理
    - 2.超高温灭菌的方法
    - 3.超高温灭菌乳的包装材料
  - 三、超高温灭菌乳的生产工艺流程、技术要点及质量控制
    - 1.超高温灭菌乳生产工艺流程
    - 2.超高温灭菌乳的生产技术要点及质量控制
    - 3.超高温灭菌(UHT)乳常见质量问题与解决措施
  - 四、保持灭菌乳的生产工艺流程、技术要点及质量控制
    - 1.概述
    - 2.保持灭菌乳加工的类型
    - 3.保持灭菌乳生产工艺流程
    - 4.保持灭菌乳生产工艺要求
  - 五、HACCP在超高温灭菌乳生产中的应用
    - 1.概述
    - 2.建立HACCP小组
    - 3.危害分析工作单
    - 4.关键控制点CCP关键限值的确认
    - 5.制定HACCP计划表

## <<乳制品生产实训技术指导手册>>

### 项目五 发酵乳制品的生产

#### 一、概述

- 1.发酵乳制品的发展动态和趋势
- 2.发酵乳制品的分类及营养保健功能
- 3.微生物在发酵乳制品中的应用

#### 二、酸乳的分类

- 1.按产品的形态分类
- 2.按成品风味分类
- 3.按菌种种类分类

#### 三、酸乳生产所用原料

- 1.原料乳的质量要求
- 2.酸奶专用的奶粉及其质量标准
- 3.甜味剂
- 4.发酵剂
- 5.果料
- 6.其他食品添加剂

#### 四、发酵剂选择与制备

- 1.发酵剂的定义、分类及作用
- 2.酸奶发酵剂的种类
- 3.酸奶发酵剂的选择
- 4.酸奶发酵剂的制备
- 5.酸奶发酵剂的质量控制
- 6.直投式酸奶菌种发酵剂

#### 五、凝固型酸乳生产工艺流程、技术要点及质量控制

- 1.凝固型酸乳生产工艺流程
- 2.凝固型酸乳生产工艺技术要点及质量控制
- 3.凝固型酸奶常见质量缺陷及防范措施

#### 六、HACCP在凝固型酸奶生产中的应用

- 1.主要产品的危害描述
- 2.危害分析(HA)
- 3.确定关键控制点(CCP)
- 4.确定关键限值
- 5.制定HACCP计划

#### 七、搅拌型酸乳生产工艺流程、技术要点及质量控制

- 1.搅拌型酸乳生产工艺流程
- 2.搅拌型酸乳生产技术要点及质量控制
- 3.搅拌型酸乳常见质量缺陷及防范措施
- 4.工艺指标

#### 八、搅拌型酸乳主要生产设备的工作原理、操作规程及常见故障排除、日常维护保养

- 1.中亚DGD.200P/300P型自动纸塑杯灌装封口机
- 2.酸奶八联杯灌装机操作规程

#### 九、HACCP在搅拌型酸奶中的应用

- 1.产品描述
- 2.危害分析
- 3.确定生产中的关键控制点(CCP)
- 4.关键控制点的监测程序及CCP的监控措施
- 5.结论

## <<乳制品生产实训技术指导手册>>

### 十、乳酸菌饮料

1. 乳酸菌饮料的概念与分类
2. 乳酸菌饮料的生产工艺流程
3. 乳酸菌饮料生产技术要求及质量控制
4. 工艺指标
5. 乳酸菌饮料主要生产设备的工作原理、操作规程、常见故障排除、日常维护及清洗消毒

### 十一、其他发酵乳制品

1. 牛奶酒
2. 特色奶酪

### 项目六 乳品厂设备的清洗、消毒

#### 一、清洗概述

1. 清洗的定义和目的
2. 常用清洗剂的种类
3. 清洗的几个要素
4. 清洗用水的供应
5. 清洗的作用机理

#### 二、就地清洗

1. CIP清洗程序的选择
2. 就地清洗系统的设计
3. 清洗效果的检验

#### 三、乳品厂CIP站设备清洗操作规程

1. 系统组成与清洗程序选择
2. 开机准备
3. 清洗操作流程
4. 注意事项
5. 维修及养护

### 项目七 乳制品良好生产规范

#### 一、良好生产规范的概念

#### 二、乳制品良好生产规范

1. 范围
2. 规范性引用文件
3. 术语和定义
4. 选址及厂区环境
5. 厂房和车间
6. 设备
7. 卫生管理
8. 原料和包装材料的要求
9. 生产过程食品安全控制
10. 检验
11. 产品的贮存和运输
12. 产品追溯和召回
13. 培训
14. 管理机构和人员
15. 记录和文件的管理

### 项目八 乳品厂卫生标准操作程序

- 一、卫生标准操作程序的概念
- 二、乳品厂卫生标准操作程序

## <<乳制品生产实训技术指导手册>>

- 1.加工用水安全
- 2.食品接触表面卫生控制
- 3.防止交叉污染
- 4.手部清洁、消毒及厕所设施的维持
- 5.防止外来物污染
- 6.有毒化合物的标记、储存及使用
- 7.加工人员健康状况的控制
- 8.鼠虫害的清除

### 项目九 乳与乳制品检验

#### 一、原料乳检验

- 1.感官指标
- 2.理化及微生物指标
- 3.原料乳的人为掺假、危害及防范措施, 掺假的种类及检测方法

#### 二、乳与乳制品脂肪的测定

- 1.用于脂肪收集的容器(脂肪收集瓶)的准备
- 2.空白试验
- 3.测定

#### 三、乳与乳制品蛋白质的测定

- 1.试样处理
- 2.测定
- 3.计算

#### 参考文献

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>