

<<食品工艺学实验>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学实验>>

13位ISBN编号：9787122103628

10位ISBN编号：7122103625

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业出版社

作者：马俪珍，刘金福 编

页数：208

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;食品工艺学实验&gt;&gt;

## 前言

前言 食品科学与工程领域从产业功能方面划分,可分成4个主要部分,即原料生产、加工、运输和销售。

其中,加工是将农产品原料转化为食品的过程,包括许多单元操作和过程,是食品技术的核心。本教材主要以农产品加工与贮藏为主线,以食品科学与工程理论和技术的实际应用安排实验内容。

天津农学院开设的“食品工艺学实验”经过多年的建设和不断完善,取得了很好的教学效果,被评为天津市精品课程。

《食品工艺学实验》一书总结了该课程教学改革和实践过程中积累的经验,编写力争体现以学生为主体,教师为主导,强调实战性、创新性的教改思路。

作为教材,该书编写了食品新产品的设计与开发,以及设计性、综合性实验的要求等内容。

力求通过工艺实验使所学理论知识与实践结合,得到综合运用,使掌握的技能和技术的集成应用。

在提高学生实践动手能力的同时,引导学生查阅资料、设计方案、准备实验、进行数据处理与分析等自主学习行为,以锻炼学生分析和解决实际问题的能力,并且培养他们的创新意识、提高创新能力。

本教材由天津农学院马俪珍教授、刘金福教授担任主编,东北农业大学孔保华教授主审,天津农学院郭梅、刘铁玲、梁鹏以及长江大学孙卫青担任副主编,经过6所高校和科研单位的31名专家学者历时一年多的辛勤努力编写完成。

本教材共分十一章内容,包括肉品、乳品、蛋品、水产品、果蔬制品、粮油制品以及发酵食品和饮品的加工等。

教材整体内容在侧重实用性的同时力求增加新产品、新工艺、新标准、新技术的信息量。

每一个实验在介绍食品制作、加工原理、工艺流程、操作要点和注意事项等内容的时候,特别介绍了可供实际操作参考的配料或配方、常用的机械设备、产品质量评定及标准,并附有问题分析及最新参考文献。

在介绍各类食品加工的同时,本教材还将农产品加工中的现代高新技术通过具体产品的生产进行了实验编排,许多实验是近几年科学技术发展的新技术、新成果。

该教材内容丰富,深入浅出,通俗易懂,适合作为各大专院校食品专业的食品工艺学实验教材,还可供职业技术学校相关专业的学生、业余职业教育人员以及食品生产企业的技术人员学习参考。

本书在编写过程中得到了化学工业出版社的大力支持,在此表示衷心的感谢。

同时,也感谢主审东北农业大学食品学院孔保华教授付出的辛苦和汗水,感谢各位编委所做的努力。

尽管作者在编写和统稿过程中尽了很大努力,但难免存在一些不足,恳请读者批评指正。

马俪珍刘金福于天津农学院

## <<食品工艺学实验>>

### 内容概要

《食品工艺学实验》共分十一章内容，包括肉品、乳品、蛋品、水产品、果蔬制品、粮油制品以及发酵食品和饮品的加工。

教材整体内容在侧重实用性的同时力求增加新产品、新工艺、新标准、新技术的信息量。

每一个实验在介绍食品制作、加工原理、工艺流程、操作要点和注意事项等内容的同时，特别介绍了可供实际操作参考的配料或配方、常用的机械设备、产品质量评定及标准，并附有问题分析及最新参考文献。

在介绍各类食品加工的同时，本教材还将农产品加工中的现代高新技术通过具体产品的生产进行了实验编排，许多实验是近几年科学技术发展的新技术、新成果。

该教材内容丰富，深入浅出，通俗易懂，适合作为各大专院校食品专业的食品工艺学实验教材，还可供职业技术学校相关专业的学生、业余职业教育人员以及食品生产企业的技术人员学习参考。

## &lt;&lt;食品工艺学实验&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 食品新产品设计与开发第一节 概述第二节 食品新产品设计与开发的内容与程序第三节 食品新产品设计与开发的设计方法第二章 果蔬加工实验实验一 糖水水果罐头的加工实验二 蔬菜罐头的加工实验三 果酱罐头的加工实验四 膨化果蔬脆片的加工实验五 脱水蔬菜的加工实验六 果脯的加工实验七 果丹皮的加工实验八 果冻的加工实验九 方便榨菜的加工实验十 低盐酱菜的加工实验十一 糖蒜的加工实验十二 泡菜的加工实验十三 植物多糖的提取实验十四 植物皂苷的提取实验十五 山楂果胶的提取第三章 粮油产品加工实验实验一 面包的制作实验二 蛋糕的制作实验三 韧性饼干的制作实验四 面点的制作实验五 方便面的制作实验六 脱水方便米饭的制作实验七 方便米粉的制作实验八 内酯豆腐的制作实验九 植物油脂的制取与精炼实验十 膨化休闲食品的制作实验十一 辣椒味口香糖的制作第四章 乳品加工实验实验一 生乳的品质评定实验二 乳的分离实验三 巴氏杀菌乳的加工实验四 牛奶的浓缩和喷雾干燥实验五 凝固型酸乳的制作实验六 配制型乳酸饮料的制作实验七 莫兹瑞拉干酪的制作实验八 冰激凌的制作实验九 低脂雪糕的制作实验十 发酵型乳清饮料第五章 肉品加工实验实验一 原料肉品质的评定实验二 酱羊肉的加工实验三 五香猪肉加工实验四 烧鸡的加工实验五 腊肉的加工实验六 板鸭的加工实验七 肉干的加工实验八 肉松的加工实验九 肉脯的加工实验十 成型火腿的加工实验十一 发酵香肠的加工实验十二 腊肠的加工实验十三 西式灌肠的加工实验十四 烤肉仔鸡的加工实验十五 肉丸的加工实验十六 午餐肉的加工实验十七 牛肉酱的加工实验十八 血液综合利用第六章 蛋品加工实验实验一 鲜蛋的卫生检验实验二 变蛋加工实验三 咸蛋的加工实验四 糟蛋的加工实验五 液蛋的加工实验六 蛋黄酱的制作实验七 蛋粉加工实验八 蛋松加工实验九 鸡蛋壳直接中和制取乳酸钙第七章 水产品加工实验实验一 鱼鲜度的感官鉴定实验二 鱼肉松的制作实验三 调味鱼片的制作实验四 调味类鱼罐头的制作实验五 鱼香肠的制作实验六 鱼肉饺子的加工实验七 鱼肉丸的加工实验八 鱼糕的加工实验九 鱼肉酱的加工实验十 盐渍酶香鱼的加工实验十一 熏鱼的加工实验十二 鱼骨多肽饮料的加工第八章 软饮料工艺学实验实验一 果肉饮料的制作实验二 黄瓜、芹菜复合蔬菜汁的制作实验三 植物蛋白质饮料的制造实验四 碳酸茶饮料的制造实验五 固体饮料的制作第九章 发酵食品工艺学实验实验一 果酒的酿造实验二 啤酒酿造实验三 腐乳的制作实验四 食醋酿造实验五 白酒勾兑实验六 纳豆的制作实验七 酱油酿造实验八 米酒的酿造第十章 高新技术在食品加工中的应用实验一 臭氧杀菌技术实验二 超临界流体萃取技术实验三 微胶囊造粒技术实验四 真空冷冻干燥技术实验五 膜分离技术(超滤技术)实验六 超微粉碎技术实验七 冷杀菌技术(超高压)实验八 冷冻粉碎技术实验九 微波加热技术实验十 辐射杀菌技术实验十一 喷雾干燥技术实验十二 高压均质技术实验十三 冰温保鲜技术实验十四 气调保鲜技术第十一章 食品加工综合实验第一节 概述第二节 综合实验内容第三节 综合实验报告

<<食品工艺学实验>>

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>