

<<乳制品加工与检测技术>>

图书基本信息

书名：<<乳制品加工与检测技术>>

13位ISBN编号：9787122125569

10位ISBN编号：7122125564

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：李晓红 主编

页数：206

字数：331000

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>

<<乳制品加工与检测技术>>

前言

乳制品是除母乳外营养最为均衡的食品，其中包含了人体生长发育和保持健康的几乎全部营养成分。

人均乳制品消费量是衡量一个国家人民生活水平的主要指标之一。

我国乳制品工业改革开放后飞速发展，是增长最快的重要产业之一，也是推动第一、第二、第三产业协调发展的重要战略产业。

黑龙江省作为畜牧业大省，为乳制品工业的发展提供了充足的原料。

乳制品加工与检测技术是国家示范性高等职业院校建设项目重点建设专业食品加工技术专业的核心课程。

本课程基于乳制品加工与检测的工作过程，融食品加工原理、分析检测、加工技术于一体，针对乳制品加工过程的岗位需要，以培养学生具备原料乳验收、乳制品加工以及乳制品成品品质分析的综合岗位能力为目标。

按照“以岗位定能力、以能力定内容、以内容定教法、以流程定环节”的课程设计思路，探索出了“课堂、车间、实训室一体化”教学模式。

本书由黑龙江农业经济职业学院专任教师和企业技术人员共同编写完成。

在调研分析的基础上，根据黑龙江省乳制品加工企业所生产各类乳制品的数量，对不同种类的乳制品进行排序，依据典型产品确立了9个工作项目，并依据不同的生产工艺设计了20个工作任务。

本教材所涉及的加工过程与企业的加工工艺流程和技术要求相一致，并融合了部分国内外先进技术；依据国家标准确定乳制品检测内容，按照标准规定的检测项目和方法设计工作任务。

考虑到学生毕业后可以作为参考书使用，本书内容略多一些，教师可在教学过程中根据实际情况和教学学时数进行取舍，部分内容可作为拓展项目，用于学生自学。

本书适用于高职食品加工技术、农畜特产品加工、食品分析与检验等专业，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的培训教材和参考书。

本教材由李晓红担任主编，杨静、王菲菲、隋春光担任副主编，郭庆峰和迟涛作为本书的技术顾问，也参与了部分内容的编写。

具体编写分工为：杨静编写项目一、项目二，李晓红编写项目三、项目七、项目八，隋春光编写项目四、项目五，王菲菲编写项目六、项目九。

全书由李晓红统稿，由冯永谦教授主审。

在编写过程中，本书涉及的外文数据及资料得到了黑龙江农业经济职业学院基础部外语教研室陈冠男老师的帮助，在此表示衷心的感谢。

由于编写人员的水平和经验有限，书中疏漏之处在所难免，敬请批评指正。

编者 2011年8月

<<乳制品加工与检测技术>>

内容概要

本教材基于乳制品加工与检测的工作过程，融食品加工原理、分析检测、加工技术于一体，针对乳制品加工过程的岗位需要，以培养学生具备原料乳验收、乳制品加工以及乳制品成品品质分析的综合岗位能力为目标，依据典型产品确立了原料乳的验收及预处理、液态乳的加工及检测、乳粉的加工及检测、酸奶的加工及检测、冷饮的加工及检测、奶油的加工及检测、炼乳的加工及检测、干酪的加工及检测、干酪素的加工及检测9个工作项目，并依据不同的生产工艺设计了20个工作任务。

本教材所涉及的加工过程与企业的加工工艺流程和技术要求相一致，并融合了部分国内外先进技术；依据国家标准确定乳制品检测内容，按照标准规定的检测项目和方法设计工作任务。

本书适用于高职食品加工技术、农畜特产品加工、食品分析与检验等专业，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的培训教材和参考书。

<<乳制品加工与检测技术>>

书籍目录

- 项目一 原料乳的验收及预处理
 - 任务一 牛乳收购现场检验
 - 任务二 牛乳的实验室检验
 - 任务三 原料乳预处理过程
- 项目二 液态乳的加工及检测
 - 任务一 巴氏消毒乳的加工及检测
 - 任务二 UHT奶的加工及检测
- 项目三 乳粉的加工及检测
 - 任务一 全脂加糖乳粉的加工及检测
 - 任务二 婴儿配方乳粉的加工及检测
 - 任务三 速溶乳粉的加工及检测
- 项目四 酸奶的加工及检测
 - 任务一 搅拌型酸奶的加工及检测
 - 任务二 凝固型酸奶的加工及检测
- 项目五 冷饮的加工及检测
 - 任务一 奶油冰淇淋的加工及检测
 - 任务二 雪糕的加工及检测
- 项目六 奶油的加工及检测
 - 任务一 新鲜奶油的加工及检测
 - 任务二 酸性奶油的加工及检测
 - 任务三 重制奶油的加工及检测
- 项目七 炼乳的加工及检测
 - 任务一 甜炼乳的加工及检测
 - 任务二 淡炼乳的加工及检测
- 项目八 干酪的加工及检测
 - 任务一 天然干酪的加工及检测
 - 任务二 融化干酪的加工
- 项目九 干酪素的加工及检测
 - 任务 盐酸干酪素的加工及检测
- 参考文献

<<乳制品加工与检测技术>>

编辑推荐

《乳制品加工与检测技术》适用于高职食品加工技术、农畜特产品加工、食品分析与检验等专业，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的培训教材和参考书。

<<乳制品加工与检测技术>>

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>