

<<发酵食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501922628

10位ISBN编号：7501922624

出版时间：1998-10

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<发酵食品工艺学>>

书籍目录

- 第一篇 发酵食品原理
- 第一章 发酵食品与微生物
- 第一节 发酵食品与细菌
- 第二节 发酵食品与霉菌
- 第三节 发酵食品与酵母菌
- 第二章 发酵食品的一般形成过程
- 第一节 发酵食品的形成过程
- 第二节 食品发酵三阶段的主要生化机制
- 第三章 发酵条件及过程控制
- 第一节 培养基
- 第二节 发酵温度与控制
- 第三节 发酵过程中pH的变化及控制
- 第四节 发酵过程中溶解氧与控制
- 第五节 发酵过程中泡沫的形成与控制
- 第六节 发酵过程中的中间补料
- 第七节 发酵过程的污染及控制
- 第二篇 发酵调味食品
- 第一章 酱油生产工艺
- 第一节 概述
- 第二节 原料
- 第三节 原料处理
- 第四节 种曲制备
- 第五节 制曲
- 第六节 发酵
- 第七节 酱油的提取及配制
- 第八节 酱油的生成率、利用率和出品率
- 第九节 酱油生产新工艺及新型酱油简介
- 第十节 酱油产品质量标准及检验方法
- 第二章 食醋生产工艺
- 第一节 概述
- 第二节 原料及其处理
- 第三节 固态法制醋工艺
- 第四节 液态发酵法制醋工艺
- 第五节 食醋生产的物料衡算
- 第六节 食醋产品质量标准及检验方法
- 第三章 豆腐乳生产工艺
- 第一节 概述
- 第二节 原料
- 第三节 豆腐坯生产工艺
- 第四节 豆腐乳发酵
- 第五节 豆腐乳的质量规格及技术指标
- 第六节 几种地方特产介绍
- 第七节 红曲制造
- 第三篇 发酵乳制品
- 第一章 酸乳制品和乳饮料制造

<<发酵食品工艺学>>

- 第一节 概述
- 第二节 发酵剂的制备
- 第三节 酸乳制品的添加剂
- 第四节 酸牛乳制造
- 第五节 乳酸菌饮料制造
- 第二章 干酪制造
- 第一节 概述
- 第二节 干酪的分类
- 第三节 干酪的主要化学成分与营养价值
- 第四节 原料乳的要求及检验
- 第五节 凝乳酶
- 第六节 干酪发酵剂
- 第七节 圆形硬质干酪制造
- 第八节 熔融干酪制造
- 第九节 干酪的缺陷及预防
- 第十节 著名干酪简介
- 第四篇 酿造酒工艺简介
- 第一章 黄酒
- 第一节 概述
- 第二节 黄酒的生产形式
- 第三节 黄酒生产
- 第四节 黄酒质量标准及技术指标
- 第二章 啤酒
- 第一节 概述
- 第二节 啤酒制造过程
- 第三节 啤酒的质量标准
- 附录一 盐水氯化钠含量与相对密度、°Bé对照表
- 附录二 酱油的氨基酸生成率、原料的蛋白质(全氮)利用率和出品率关系对照表
- 附录三 酱油中蛋白质原料的成分
- 附录四 酱油中各种氨基酸的含量
- 附录五 酱油色率与1%浓度碘液的对照表
- 附录六 酱油中的酯类含量
- 附录七 醋酸溶液的相对密度与浓度关系表
- 附录八 江、浙、沪豆腐乳质量
- 附录九 几种豆腐乳成分的百分比(干基)
- 附录十 豆腐乳和臭豆腐乳的钙和维生素含量
- 参考文献

<<发酵食品工艺学>>

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>