

<<现代乳品工业手册>>

图书基本信息

书名：<<现代乳品工业手册>>

13位ISBN编号：9787501948550

10位ISBN编号：7501948550

出版时间：2005-8

出版时间：中国轻工业出版社工业

作者：张和平,张列兵

页数：1082

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>

## <<现代乳品工业手册>>

### 内容概要

回顾新中国成立至今56年间，我国乳业从建立到发展，经过了改革开放前起伏波动的发展阶段和改革开放后的全面稳定发展阶段，经过了20世纪末的向小康社会过渡阶段和21世纪初的基本实现小康社会阶段，在此过程中，我国乳业不仅在产量上大幅度增加，而且在生产技术上也取得了显著进步和提高。

《现代乳品工业手册》的出版是为了提供乳业工艺的现代科学技术，全面系统地介绍了原料乳、乳地化学组成及理化特性、加工处理与乳的特性、乳品加工单元操作、乳品加工各论、乳制品中的添加剂、乳的检验分析等各方面的专业知识，以供广大乳业工作者和乳品科学教学人员参考。

该书较1987年出版的《乳品工业手册》在内容上有大幅度的充实完善，基本与我国乳业快速发展和科技进步相适应，体现了不断创新、与时俱进的精神。

<<现代乳品工业手册>>

书籍目录

第一篇 原料乳 第一章 乳的生物合成及泌乳 第二章 影响泌乳及乳成分的因素 第三章 异常乳 第四章 原料乳中的微生物 第五章 乳中的污染物和有害物 第六章 挤乳 第七章 原料乳的贮藏与运输 第二篇 乳的化学组成及理化特征 第一章 乳的化学组成及特性 第二章 乳与乳制品的理化特性 第三章 乳制品中的水分 第四章 其他畜乳 第三篇 加工处理与乳的特征 第一章 乳的热处理与乳中的微生物 第二章 热处理对乳组成及理化性质的影响 第三章 冷冻处理对乳理化性质的影响 第四篇 乳品加工单元操作 第一章 挤乳设备 第二章 牛乳的运输、接收及贮存设备 第三章 牛乳的输送 第四章 离心分离及净乳 第五章 搅拌 第六章 均质 第七章 热交换 第八章 蒸发 第九章 喷雾干燥 第十章 膜分离 第十一章 灌装、包装 第十二章 冰淇淋凝冻、成形与硬化 第十三章 CIP清洗 第五篇 乳品加工各论 第一章 液态乳的生产 第二章 乳脂类产品 第三章 浓缩乳制品 第四章 乳粉 第五章 发酵剂 第六章 发酵乳 第七章 益生菌及益生发酵乳 第八章 干酪生产 第九章 乳蛋白类产品 第十章 冰淇淋及冷冻甜食 第十一章 再制乳和还原乳制品 第十二章 初乳及初乳的加工利用 第十三章 人乳及婴儿配方乳粉 第六篇 乳制品中的添加剂 第一章 乳化剂与稳定剂 第二章 酶制剂在乳品加工中的应用 第七篇 乳品检查与分析 第一章 体细胞与抗生素分析 第二章 乳中成分与微生物检验新设备和技术 第八篇 新技术在乳品加工中的应用 第一章 非热杀菌技术 第二章 生物技术及其在乳品中的应用 主要参考文献

<<现代乳品工业手册>>

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>