

<<乳品科学与技术>>

图书基本信息

书名：<<乳品科学与技术>>

13位ISBN编号：9787501959570

10位ISBN编号：7501959579

出版时间：2007-8

出版时间：中国轻工业

作者：陈历俊

页数：380

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>

<<乳品科学与技术>>

内容概要

《乳品科学与技术》较为全面和系统地介绍了北京三元食品股份有限公司在“十五”期间承担的国家科技部、国家农业部、原国家经贸委、北京市科委、北京市工促局、北京市人事局等共9项相关科研课题，通过专家验收，成果整体达到国际先进水平或国内领先水平，共取得了11项国家发明专利。

建成了国内唯一的ESL乳生产技术体系和日产100t的ESL乳生产示范线；首次采用HPLC法测定低乳糖奶中5-HMF含量和色差值评价褐变程度，成功解决了UHT低乳糖褐变以及由于褐变引起的风味变化问题，成为国内首家生产低乳糖乳的企业；优选了10株综合性能较好的益生菌株，并通过了耐药性和遗传稳定性测定的安全实验，达到应用标准；构建了表达人乳铁蛋白的外蛋白酶缺失的毕赤氏酵母pep4-重组菌株，确立了两段发酵工艺法，并完成了基因重组人乳铁蛋白的中试研究。

同时，在《乳品科学与技术》的编著过程中，作者参阅了国内外大量的专著和文献，对国际乳品研究的前沿领域和最新研究成果均有提及和介绍，可为从事乳品加工行业的科研、教学和乳业界的朋友提供借鉴和帮助。

<<乳品科学与技术>>

作者简介

陈历俊，男，教授级高级工程师，中国奶业协会加工委员会副主任、中国乳品工业协会专家、中国畜产品加工学会常务理事、中国食品科技学会理事、中国农产品加工学会常务理事、北京食品学会副理事长、北京奶协常务理事等。

研究内容涉及乳品加工领域前沿与应用性研究，具体包括乳品加工新技术、乳品安全与质量控制、新型检测技术、传统乳制品。

先后主持并完成了国家重点技术创新项目与农业产业化项目各一项，两项国家“十五”奶业重大科技攻关与示范项目中乳品加工子课题两项，北京市“十五”奶业重点项目、干酪加工关键技术与设备、乳铁蛋白等科研课题三项，参与并完成三项教育部活性乳肽的研究课题。

先后获省部级科技进步奖3项、优秀新产品奖12次，共获国家专利8项，发表论文20余篇（其中sci2篇），已出版专著《乳铁蛋白生物功能及基因表达》、《乳品科学与技术》、《改善胃肠道功能食品》等。

先后获乳品加工业十佳杰出科技人物、北京市十佳优秀青年工程师、北京市经济技术创新标兵、北京市劳动模范、优秀科技工作者称号，入选北京市“百千万人才工程”。

<<乳品科学与技术>>

书籍目录

第一篇 直投式乳酸菌发酵剂的研究 第一章 绪论 第一节 概述 第二节 发酵剂的发展历史 第三节 发酵剂菌株 第四节 发展前景与研究展望 第二章 主要制备技术与内容 第一节 概述 第二节 技术路线 第三节 菌株选育 第四节 培养基 第五节 增殖因子 第六节 高效富集培养 第七节 菌体细胞分离技术 第八节 冷冻保护介质 第九节 冷冻 第十节 干燥 第十一节 复水 第十二节 保藏技术 第三章 国内外主要研究进展 第一节 国外主要研究历程 第二节 我国学者研究进展 第四章 直投式酸乳发酵剂的研制 第一节 菌种筛选 第二节 菌体增殖 第三节 浓缩技术 参考文献第二篇 加速干酪成熟的研究 第五章 绪论 第一节 干酪生产的基本工序及其原理 第二节 干酪的品质及其影响因素 第三节 干酪成熟的生化过程 第四节 影响干酪成熟的因素 第六章 加速干酪成熟 第一节 加速干酪成熟的意义 第二节 加速干酪成熟的常用方法 第七章 加速干酪成熟的研究进展 第一节 添加辅助菌种 第二节 添加外源酶 第三节 提高成熟温度 第四节 其它方法 参考文献第三篇 低乳糖牛乳的研究与应用 第八章 绪论 第一节 乳中主要构成成分 第二节 乳糖不耐症及解决措施 第三节 低乳糖乳的生产方法 第四节 低乳糖乳生产过程中亟待解决的问题 第九章 -半乳糖苷酶对乳糖的酶解效果研究 第一节 -半乳糖苷酶作用于乳糖的机理 第二节 -半乳糖苷酶对乳糖的酶解效果 第十章 超高温低乳糖乳的褐变抑制技术 第一节 美拉德反应及对乳制品质量的影响 第二节 低乳糖乳中5-HMF的抑制技术 第十一章 低乳糖乳的临床效果研究 参考文献第四篇 膜分离技术与延长货架期(ESL)乳的研究 第十二章 膜分离技术概论 第一节 膜的定义 第二节 膜的发展 第三节 膜的分类 第四节 膜的基本原理 第十三章 膜分离技术在乳品工业中的应用 第一节 无机膜 第二节 膜分离技术在乳品中的应用 第三节 应用实例——延长货架期乳第五篇 人乳铁蛋白在毕赤酵母中的表达及基因工程在乳品中的应用 第六篇 益生菌的分离、鉴定和功能特性及应用 第七篇 夸克干酪的研究 第八篇 乳源酪蛋白糖巨肽的生物活性及其分离技术 参考文献

<<乳品科学与技术>>

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>