

<<液态乳加工与质量控制>>

图书基本信息

书名：<<液态乳加工与质量控制>>

13位ISBN编号：9787501962983

10位ISBN编号：7501962987

出版时间：2008-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈历俊 编

页数：420

字数：509000

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>

## <<液态乳加工与质量控制>>

### 内容概要

随着我国乳制品行业的迅速发展，加工技术和设备水平也在迅速提高，产品与品种也在发生日新月异的变化，乳制品的安全与质量也有了质的提高，但消费市场对乳制品的需求也呈现出多样性与个性化，对乳制品质量要求更为严格，尤其作为中国乳品市场的主力军的液态乳的表现更为明显。本书结合液态乳生产加工的基础理论、质量管理与控制以及快速消费品的市场营销理论，较为系统地论述了液态乳全程安全与质量控制，并反映了现代液态乳加工技术与安全质量控制的发展趋势，具有一定的实用性。

## <<液态乳加工与质量控制>>

### 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

## &lt;&lt;液态乳加工与质量控制&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 液态乳 第一节 概述 第二节 乳成分在热处理过程中的变化 第三节 液态乳的分类 第四节 巴氏杀菌乳 第五节 超高温灭菌乳 第六节 中性含乳饮料 第七节 酸性含乳饮料 第二章 ISO 9000、GMP 与 HACCP 第一节 ISO 9000质量管理体系 第二节 良好生产规范(GMP) 第三节 危害分析与关键控制点(HACCP) 第三章 原料乳的验收 第一节 原料乳的收集和储存 第二节 原料乳的收购和检验 第三节 原料乳的掺假检验 第四章 原料乳的预处理 第一节 过滤与净乳 第二节 标准化(蛋白质标准化、脂肪标准化) 第三节 脱气与闪蒸 第四节 均质 第五节 离心除菌 第六节 配料 第五章 液态乳的灭菌 第一节 概述 第二节 灭菌方法 第三节 灭菌原理 第四节 巴氏杀菌 第五节 UHT灭菌 第六节 二次灭菌 第七节 高酸性产品灭菌 第八节 低酸性产品灭菌 第六章 包装 第一节 包装分类 第二节 普通包装：瓶装奶 第三节 洁净灌装：屋顶包 第四节 超洁净灌装 第五节 无菌灌装 第六节 保质期试验 第七节 液态乳包装状况和发展趋势 第八节 包装的污染 第七章 清洗 第一节 清洗原理 第二节 碱洗 第三节 酸洗 第四节 水冲洗 第五节 其他清洗剂和清洗剂配方的设计 第六节 消毒 第七节 CIP系统的设计 第八节 清洗效果评价 第九节 卫生整洁 第八章 现场管理 第一节 概述 第二节 材料管理 第三节 生产现场管理 第四节 设备管理 第五节 人员管理 第六节 环境管理 第九章 产品储存、运输、销售过程中的质量控制 第一节 产品储存 第二节 产品运输 第三节 产品销售 第十章 售后服务 第一节 售后服务的基本知识 第二节 液态乳售后服务的网络和流程 第三节 信息反馈与应对 第四节 食品生产中的危机管理 第十一章 液态乳的感官质量控制 第一节 概述 第二节 原料乳感官质量控制 第三节 液态乳感官质量控制 第四节 液态乳的感官评鉴 附录一 液态乳常用计算 附录二 液态乳常用标准参考文献

## &lt;&lt;液态乳加工与质量控制&gt;&gt;

## 章节摘录

第二节 乳成分在热处理过程中的变化在牛乳的热处理过程中，牛乳中大多数化学成分(蛋白质、脂类、矿物质和碳水化合物)都会受到很大的影响。

加热过程会发生很多生物化学和物理化学变化，这些变化会影响牛乳感官、理化和营养特性。因此，研究热处理过程对乳成分的影响，对于提高乳制品的质量具有重要的意义。

一、蛋白质的变化牛乳中的蛋白质是最容易受到热处理影响的部分。

生产上常用的热处理条件会使蛋白质的二级结构和三级结构发生变化，即蛋白质的空间结构发生变化，不影响蛋白质的一级结构和肽键。

牛乳蛋白质变性后的疏松结构更适合酶的作用，因此热变性蛋白比天然乳蛋白更容易消化吸收。

(一)酪蛋白的变化酪蛋白对热是相对稳定的，因为脯氨酸阻止了对其凝固必需的氢键形成，因此足以耐受一般的热处理。

用电镜观察UHT灭菌乳的酪蛋白结构，呈现结构疏松、直径增加的特点。

热处理对 $\alpha$ -酪蛋白物理化学性质的影响低于对 $\beta$ -酪蛋白的影响。

酪蛋白溶液在100°C下加热30min几乎不发生变化；在120°C下加热30min， $\alpha$ -酪蛋白和 $\beta$ -酪蛋白的电泳峰趋向扁平，发生部分水解和脱磷酸反应；继续提高热处理强度，才会发生凝固现象，而这种热处理强度在乳品加工中几乎不被采用。

超高温热处理过程中酪蛋白胶粒会发生化学成分重组，主要是聚集和分散作用。

乳球蛋白和K-酪蛋白在酪蛋白胶粒表面形成不可逆的二硫键的复合物，从而改变酪蛋白胶粒的凝集性能。

例如，氨基酸的侧端和末端在高温下会发生不同的反应，导致蛋白质的溶解性降低。

同时，高温会释放一些活性基团，如HS-、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>、HP0<sub>2</sub>-等，这些活性基团主要影响产品的感官和物理化学特性。

<<液态乳加工与质量控制>>

编辑推荐

《液态乳加工质量控制》由中国轻工业出版社出版。

<<液态乳加工与质量控制>>

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>