

<<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：9787501983506

10位ISBN编号：750198350X

出版时间：2011-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张兰威 主编

页数：362

字数：631000

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>>

### 内容概要

我国发酵食品生产历史悠久，种类繁多，口感风味多样，具有丰富的营养价值和保健功能，深受各地区人们的喜爱，在食品工业和人们日常生活中占据重要地位。

然而，我国发酵食品尤其是传统发酵食品的总体工业化程度较低，技术发展滞后。

在传统发酵食品生产中采用现代高新技术实现生产的现代化，是继承、发扬和发展传统发酵食品的方向。

随着科学技术的快速发展，特别是现代分子生物学与生物技术、微生物学、自动控制及机械制造等相关领域的发展，对传统发酵食品产业的工业化进程起到了巨大的推动作用。

本书内容由食品发酵共性技术，传统发酵食品和现代发酵工业产品基础理论、基本技术组成，分为九章。

涵盖酒精、酿造酒、食醋、发酵豆制品、发酵乳制品、发酵肉制品、发酵蔬菜、发酵面制品等对国民经济有重大影响的发酵与酿造食品。

在编写过程中本书力求：第一，理论联系实际，既保证有系统的理论知识，又努力反映发酵食品加工中的新工艺、新成就；第二，在陈述发酵食品工艺的同时，突出微生物作用及发酵食品形成的生化机制；第三，简要介绍产品生产的发展历史，使学生在在学习科学技术的同时能了解发酵食品演变史，建立系统的科学发展观；第四，每章列有思考题，便于学生学习，掌握重点。

## &lt;&lt;发酵食品工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 绪论

- 一、我国发酵食品历史及工业发展现状
- 二、发酵食品生产发展趋势
- 三、食品发酵特点及发酵食品分类
- 四、学习方法

## 第一章 发酵食品微生物及微生物的代谢

## 第一节 发酵食品微生物种类与用途

- 一、工业上常用的细菌
- 二、工业上有重要用途的酵母菌
- 三、工业上有重要用途的霉菌

## 第二节 发酵食品生产菌种的选育与保藏

- 一、菌种的选育
- 二、菌种的衰退、复壮与保藏

## 第三节 微生物基础代谢调节

- 一、微生物的初级代谢
- 二、微生物的次级代谢
- 三、微生物发酵中的代谢调控

## 第四节 食品发酵的生化机制——微生物的代谢

- 一、原料降解
- 二、单糖形成目的产物
- 三、代谢产物间的再平衡

## 思考题

## 第二章 微生物发酵及其过程控制

## 第一节 培养基及其制备

- 一、培养基的种类和用途
- 二、培养基的主要成分与工业发酵原料来源
- 三、培养基及发酵基质的制备

## 第二节 培养基及发酵基质的灭菌

- 一、主要灭菌方法
- 二、培养基加热灭菌的理论基础
- 三、培养基加热灭菌温度和灭菌时间的计算
- 四、影响培养基灭菌效果的因素分析

## 第三节 空气净化及溶氧技术

- 一、空气过滤除菌
- 二、溶氧控制技术

## 第三章 酒精发酵与白酒酿造

## 第四章 黄酒、啤酒和葡萄酒酿造

## 第五章 食醋酿造

## 第六章 发酵豆制品

## 第七章 发酵肉及发酵乳制品

## 第八章 发酵果蔬及发酵面制品

## 第九章 发酵食品的安全性及清洁生产

## 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>