

<<乳制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501986460

10位ISBN编号：7501986460

出版时间：2012-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：罗红霞

页数：258

字数：352000

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>

<<乳制品加工技术>>

内容概要

《乳制品加工技》以项目型的方式，介绍了液态乳、酸乳、固态乳制品的工艺原理、加工技术、产品贮藏保鲜以及产品的质量控制等知识，内容体现了实践性、应用性和先进性，相比市面上已有的教材，本书增加了岗前培训、HACCP体系建立和乳制品库管、物流与营销三个项目。在原料乳的验收、液态乳、酸乳制品、干酪等方面均增加了内容，体现了新的技术、知识和实践技能操作，如：乳中细菌总数测定，鲜乳中抗生素残留的检验，酸乳生产技术综合实训，干酪品质鉴定和制作，乳粉的质量检验综合实训等。

<<乳制品加工技术>>

书籍目录

项目一 岗前培训

学习目标

学习任务描述

案例分析

学习任务描述

案例分析

任务一 乳品及乳制品加工特点的认知

任务二 乳品生产相关的法律法规培训

任务三 卫生知识培训

任务四 乳制品从业职业素养训练

拓展学习

项目二 原料乳的验收

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务一 原料乳的基础知识

任务二 原料乳的接收

任务三 原料乳的检验

项目实施 原料乳的检验

拓展学习 原料乳验收检验中的拓展项目

实训项目1 原料乳的新鲜度检验（必做）

实训项目2 原料乳的掺假检验（必做）

实训项目3 原料乳的微生物检验（必做）

实训项目4 原料乳三聚氰胺的检测（拓展）

项目三 液态乳加工技术

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务一 液态乳的概念、分类及营养价值

任务二 巴氏杀菌乳的生产

任务三 灭菌乳的生产

任务四 ESL乳的生产

项目实施 巴氏杀菌乳、灭菌乳的生产

拓展学习 乳饮料的生产

项目四 酸乳加工技术

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务一 酸乳的概念、分类及营养价值

任务二 发酵剂的制备

任务三 酸乳生产

项目实施 全脂加糖凝固性酸乳的制

拓展学习 乳酸菌饮料的加工

项目五 干酪加工技术

学习目标

<<乳制品加工技术>>

学习任务描述

案例分析

任务一 认识干酪

任务二 干酪凝乳原理

任务三 干酪加工工艺

项目实施 切达干酪的制作

拓展学习 几种干酪的介绍

项目六 乳粉加工技术

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务一 乳粉的概念和种类

任务二 乳粉加工工艺

任务三 婴儿配方乳粉的加工

任务四 中老年配方乳粉的加工

项目实施 乳粉的加工

实训项目 婴儿乳粉的制作

项目七 其他乳制品加工技术

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务一 奶油加工技术

任务二 冷饮乳制品加工技术

项目实施 冰淇淋的制作

拓展学习 知名冰淇淋品牌

项目八 成品检验

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务一 成品的理化检验

任务二 成品的微生物检验

项目实施 原料乳的检验

实训项目1 酸乳品质的评价(必做)

实训项目2 干酪的品质评价

实训项目3 乳粉的质量检验

项目九 库管、物流与营销

学习目标

学习任务描述

案例分析1

案例分析2

案例分析3

任务一 乳制品仓储管理

任务二 乳制品物流管理

任务三 乳制品营销

项目实施 先进先出法在乳制品库存管理上的应用

拓展学习 北京市乳制品流通特点调查分析

项目十 HACCP体系建立

<<乳制品加工技术>>

学习目标

学习任务描述

案例分析

任务 乳制品企业HACCP体系建立

项目实施

参考文献

<<乳制品加工技术>>

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>