

<<干酪>>

图书基本信息

书名：<<干酪>>

13位ISBN编号：9787502548865

10位ISBN编号：7502548866

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社

作者：郭本恒 编

页数：381

字数：610000

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>

## <<干酪>>

### 内容概要

本书介绍干酪科学及干酪生产技术，分为两大部分。

第一部分主要介绍干酪生产技术，包括工艺流程、操作要点、生产原理与技术、生产设备、产品质量标准和质量控制等方面。

第二部分主要介绍干酪科学，包括干酪凝乳酶科学，干酪发酵剂科学，干酪成熟的微生物学、干酪风味等方面。

本书本着理论和实用并重的原则撰写，反映了干酪制造发展的最新趋势与动态。

本书可供从事干酪生产、科研的工作者参考。

## &lt;&lt;干酪&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 干酪生产技术 第一章 概述 第一节 干酪的历史 第二节 干酪的品种 第三节 干酪的生产和消费 第二章 干酪生产工艺 第一节 概述 第二节 原料乳的加工 第三节 发酵剂的添加 第四节 其他添加剂 第五节 凝乳 第六节 凝乳切割 第七节 排乳清 第八节 加盐 第九节 压榨成型 第十节 干酪的成熟 第十一节 干酪的表面处理 第十二节 干酪的清洗和包装 第十三节 膜分离技术在干酪生产中的应用 第三章 干酪生产实例 第一节 质构干酪 第二节 非质构干酪 第三节 圆孔干酪 第四节 半硬质干酪 第五节 蓝纹干酪 第六节 混揉干酪 第七节 软质干酪 第八节 白卤干酪 第九节 乳酸干酪、农家干酪和其他一些类似干酪 第四章 干酪生产设备 第五章 干酪质量标准与控制 第六章 再制干酪 第二部分 干酪科学 第一章 干酪乳酶科学 第二章 干酪发酵剂科学 第三章 干酪成熟的生物化学 第四章 干酪成熟的微生物学 第五章 干酪的分析 第六章 干酪流变学和质地 第七章 干酪的风味 第八章 干酪的营养学 附录：主要干酪中英文名对照表

<<干酪>>

#### 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>