

<<乳与乳制品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<乳与乳制品工艺学>>

13位ISBN编号：9787502624842

10位ISBN编号：7502624848

出版时间：2006-11

出版时间：中国计量

作者：顾瑞霞

页数：376

字数：582000

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>

<<乳与乳制品工艺学>>

内容概要

本书共十六章，其中第一章到第四章为乳品工艺基础知识部分，分别介绍了乳的生产、乳的性质、原料乳、乳制品生产常用的加工处理方法；第五章到第十四章分别就液态乳制品、浓缩乳产品、干燥乳产品、发酵乳及乳酸菌饮料、干酪、冰淇淋和雪糕、初乳产品、乳脂肪产品、乳蛋白产品、乳糖产品的加工工艺及质量控制进行了介绍；第十五章介绍了乳品设备的清洗杀菌及乳品厂的废水处理；第十六章介绍了乳品生产的安全质量管理。

本书在编写过程中考虑到教学的要求，因此在保证知识面系统、完整的同时，力求做到科学性与实用性、先进性与针对性的统一；在着重于基本概念、基本方法介绍的同时，配以大量图表，直观而生动。

本书除可作为高等院校食品科学、食品工程、发酵工程、食品安全等专业教材外，还可作为食品科学类专业成人教育、专科类专业教材。

此外，对乳品科技工作者亦有重要的参考价值。

<<乳与乳制品工艺学>>

书籍目录

绪论第一章 乳的生产 第一节 乳用家畜种类及其生产性能 第二节 乳的生成 第三节 农场牛乳的生产
思考题与习题第二章 乳的性质 第一节 乳的定义及组成 第二节 乳成分的分散特性 第三节 乳成分的化学性质及其加工特性 第四节 乳的物理化学特性 第五节 牛乳的营养价值及功能特性 思考题与习题第三章 原料乳 第一节 异常乳 第二节 乳中微生物 第三节 牛乳贮藏过程中的变化 第四节 原料乳的质量要求及检验 第五节 原料乳的验收与预处理 思考题与习题第四章 乳制品生产常用的加工处理方法 第一节 热处理 第二节 乳的离心 第三节 均质 第四节 真空浓缩及干燥 第五节 冷却和冷冻 第六节 牛乳的真空脱气 第七节 包装 思考题与习题第五章 液态乳产品 第一节 液态乳的概念、种类及一般加工工艺 第二节 巴氏杀菌乳 第三节 ESL牛乳 第四节 超高温灭菌乳 第五节 保持式灭菌乳的生产 第六节 再制乳的加工 第七节 调味乳及含乳饮料 思考题与习题第六章 浓缩乳产品 第一节 浓缩乳产品的分类及标准 第二节 甜炼乳 第三节 淡炼乳 思考题与习题第七章 干燥乳产品 第一节 乳粉的分类及质量标准 第二节 乳粉的一般生产工艺 第三节 速溶乳粉的生产 第四节 配方乳粉的生产 第五节 降糖乳粉的生产 思考题与习题第八章 发酵乳及乳酸菌饮料 第一节 概述 第二节 发酵剂制备 第三节 酸乳 第四节 乳酸菌饮料 第五节 其他发酵乳 第六节 乳酸菌制剂 思考题与习题第九章 干酪 第一节 概述 第二节 天然干酪的加工工艺 第三节 几种主要干酪的加工工艺 思考题与习题第十章 冰淇淋和雪糕 第一节 冰淇淋的生产 第二节 雪糕的生产 思考题与习题第十一章 初乳产品 第一节 牛初乳成分及生物学功能 第二节 牛初乳理化性质 第三节 液态初乳加工 第四节 干燥初乳制品加工 思考题与习题第十二章 乳脂肪产品 第一节 稀奶油 第二节 稀奶油产品 第三节 奶油的种类及性质 第四节 奶油加工 第五节 无水奶油及新鲜涂抹奶油 第六节 再制奶油的生产 思考题与习题第十三章 乳蛋白产品 第一节 乳蛋白制品种类 第二节 乳活性肽及CPP生产 第三节 干酪素加工 第四节 酪蛋白酸盐加工 第五节 乳清浓缩蛋白 第六节 其他乳蛋白产品生产 第七节 乳清蛋白制品的功能特性和应用 思考题与习题第十四章 乳糖产品 第一节 乳糖生产 第二节 乳糖粉的加工 思考题与习题第十五章 乳品设备的清洗杀菌及乳品厂废水处理 第一节 乳品生产设备的清洗 第二节 就地清洗(CIP) 第三节 乳品设备的杀菌 第四节 乳品厂废水处理 思考题与习题第十六章 乳品生产的安全质量管理 第一节 乳制品生产过程中的风险 第二节 食品安全体系的起源及国内外的应用状况 思考题与习题主要参考文献

<<乳与乳制品工艺学>>

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>