

<<食品工艺学实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学实验技术>>

13位ISBN编号：9787502631499

10位ISBN编号：7502631496

出版时间：2009-8

出版时间：中国计量出版社

作者：马汉军,秦文

页数：170

字数：264000

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>

<<食品工艺学实验技术>>

内容概要

本书是以《食品工艺学》的理论基础为指导，以提高学生的实验操作和创新能力为目的的一门实践性和综合性极强的课程。

通过学习操作，使学生提高操作技能以及分析和解决食品加工问题的能力，同时使学生具有一定的研究和开发新产品的能力。

本书内容主要包括：果蔬制品加工；软饮料加工；粮食制品加工；肉制品加工；乳制品加工；蛋制品加工；罐藏制品加工和水产品加工等实验技术。

本书可作为大专院校相关专业的教材，还可供广大食品生产加工企业员工及相关培训机构参考。

<<食品工艺学实验技术>>

书籍目录

第一章 果蔬制品加工 实验一 果蔬一般物理性状测定 实验二 果蔬水分含量的测定 实验三 果蔬含糖量的测定 实验四 果蔬中维生素C含量的测定 实验五 果蔬呼吸强度测定 实验六 果蔬干制 实验七 果蔬蜜饯的加工 实验八 泡菜加工 实验九 综合实验——果蔬类的气调贮藏

第二章 软饮料加工 实验一 软饮料用水水质检验 实验二 碳酸饮料加工 实验三 复合芹菜汁、黄瓜汁、苹果汁的制作 实验四 芦荟果肉悬浮饮料的加工 实验五 蛋白饮料的加工(杏仁露) 实验六 乳酸菌饮料加工 实验七 茶饮料加工 实验八 综合实验——复合果蔬制品加工

第三章 粮食制品加工 实验一 小麦湿面筋含量的测定 实验二 面包制作 实验三 蛋糕制作 实验四 梳打饼干的制作 实验五 内酯豆腐的制作 实验六 大豆分离蛋白的加工 实验七 膨化小食品的制作 实验八 微波膨化马铃薯脆片的加工 实验九 大米加工精度检验 实验十 综合设计实验

第四章 肉制品加工 实验一 肉的新鲜度测定及肉质评定 实验二 腌腊制品加工 实验三 香肠制品加工(中式、西式) 实验四 干肉制品加工(肉干、肉松、肉脯) 实验五 酱卤制品加工 实验六 火腿加工 实验七 烧烤制品加工(烤鸡) 实验八 综合实验——牛肉综合加工

第五章 乳制品加工 实验一 乳新鲜度的检验 实验二 乳的理化性质测定 实验三 乳掺假的检验 实验四 酸奶及酸奶饮料加工 实验五 干酪加工 实验六 乳脂分离及奶油加工 实验七 冰淇淋的加工 实验八 乳的真空浓缩 实验九 奶粉的制作——喷雾干燥 实验十 综合实验——乳制品综合加工

第六章 蛋制品加工 实验一 蛋的品质评定 实验二 蛋的物理性质检验 实验三 蛋粉油量及游离脂肪酸的测定 实验四 皮蛋的加工 实验五 咸蛋的加工 实验六 蛋黄酱的制作 实验七 鸡蛋饮料加工 实验八 综合设计实验

第七章 罐藏制品加工 实验一 糖水桔子罐头加工 实验二 青豌豆罐头加工 实验三 芦荟罐头的加工 实验四 油煎鱼罐头加工 实验五 虎皮卤蛋软罐头加工 实验六 冬竹笋罐头加工 实验七 罐头的检验 实验八 综合设计实验

第八章 水产品加工 实验一 水产品原料品种的鉴定 实验二 水产品及其制品的感官鉴定 实验三 调味快餐海带丝的加工 实验四 调味马面鲍烤鱼片的加工 实验五 鱼糜制品——优质水发鱼圆的加工 实验六 鱼松的制作 实验七 调味鱼片的制作 实验八 鱼香肠的制作 实验九 综合实验——淡水鱼下脚料的综合加工

参考文献

<<食品工艺学实验技术>>

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>