

<<乳品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502636449

10位ISBN编号：7502636447

出版时间：2012-9

出版时间：中国计量出版社

作者：王桂楨 主编

页数：346

字数：560000

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>

<<乳品加工技术>>

内容概要

本书讲述了现阶段各种乳制品的生产加工技术。

共分十章，主要内容包括乳畜及乳的基本知识、生鲜乳的验收和预处理、纯牛乳和调制乳的加工技术、酸乳和酸性乳饮料的加工技术、干酪的加工技术、乳粉的加工技术、冷饮乳制品的加工技术、奶油的加工技术、乳制品厂设备的清洗消毒、乳制品安全生产与品质控制及乳制品相关最新国家标准等。

本书在编写过程中收集了大量乳品企业的实际生产经验和技能，紧密结合我国乳品工业现状，参阅了大量文献资料，讲述了国内外乳品加工的最新技术和质量控制措施。

本书的编写重在应用性与实践性，注重理论联系实际。

适合作为高等职业院校、中等职业学校和业余职业教育的教材。

对乳品生产企业以及相关行业的技术人员也有参考作用。

<<乳品加工技术>>

书籍目录

- 第一章 乳畜及乳的基本知识
- 第二章 生鲜乳的验收和预处理
- 第三章 纯牛乳和调制乳的加工技术
- 第四章 酸乳及酸性乳饮料的加工技术
- 第五章 干酪的加工技术
- 第六章 乳粉的加工技术
- 第七章 冷饮乳制品的加工技术
- 第八章 奶油的加工技术
- 第九章 乳品厂设备的清洗消毒
- 第十章 乳制品安全生产与品质控制
- 附录
- 参考文献

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>