

<<畜产品加工技术及实训教程>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工技术及实训教程>>

13位ISBN编号：9787030271778

10位ISBN编号：7030271777

出版时间：2010-4

出版时间：科学出版社

作者：马兆瑞，孙来华，姜旭德 编

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>

## <<畜产品加工技术及实训教程>>

### 内容概要

《畜产品加工技术及实训教程：乳制品生产分册》为普通高等院校“十一五”国家级规划教材，《畜产品加工技术及实训教程：乳制品生产分册》共分两篇，包括乳制品生产岗位要求和乳制品生产实训。

第一篇以乳品企业各岗位相关知识为主要内容，包括收奶（含验收、贮藏）、配料（含标准化）、杀菌和均质、浓缩、喷雾干燥、发酵、灌装、CIP清洗、质量控制等各岗位目标、基础知识、岗位职责、操作规程等；第二篇针对液态乳、发酵乳、奶粉、奶油、干酪、冷冻饮品等产品进行实训操作，将各岗位知识应用其中，使学生熟悉岗位操作要点，掌握乳制品生产的关键内容和关键技术，提高学生的职业能力，较快适应职业岗位。

《畜产品加工技术及实训教程：乳制品生产分册》的编写注重各产品生产过程的实际操作和实际问题的解决，内容针对性强，可作为高职高专食品类专业学生、教师用书，也可作为乳制品生产企业的培训用书、生产指导用书和相关专业人员参考用书。

## &lt;&lt;畜产品加工技术及实训教程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 乳制品生产岗位要求岗位一 收奶岗位目标基础知识一、乳的基本组成二、乳的性质三、异常乳四、原料乳验收检测五、原料乳净化与贮存岗位职责操作规程附 食品检验标准岗位二 配料岗位目标基础知识一、原料乳的感官检验二、各种辅料三、原料乳的标准化岗位职责操作规程一、原料的配合计算二、混合料的配制岗位三 均质和杀菌岗位目标基础知识一、均质二、杀菌三、加热处理引起乳的变化四、加热对原料乳中微生物的影响五、超高温灭菌乳的物理及化学变化六、杀菌设备岗位职责操作规程岗位四 浓缩岗位目标基础知识一、牛奶浓缩的概念二、牛奶浓缩的目的三、牛奶的几种浓缩方式四、浓缩过程牛奶的变化五、真空浓缩的设备岗位职责操作规程岗位五 喷雾干燥岗位目标基础知识一、喷雾干燥的原理二、喷雾干燥的特点三、喷雾干燥的过程四、喷雾干燥的流程五、喷雾干燥的分类六、雾化机制七、喷雾干燥的设备岗位职责操作规程一、高压泵的操作二、喷雾干燥设备的开车与停车操作三、压力喷雾干燥设备四、离心喷雾干燥设备附 某乳品厂实际操作流程岗位六 发酵岗位目标基础知识一、发酵乳制品种类二、发酵剂三、发酵剂的选择与制备四、发酵剂的质量检验岗位职责操作规程一、酸奶八联杯灌装机的开机生产二、酸奶八联杯灌装机的清洗岗位七 灌装岗位目标基础知识一、玻璃瓶牛奶灌装机二、铝塑复合袋包装机三、吹塑成型瓶无菌包装系统四、屋顶型包装机五、无菌复合纸盒包装系统岗位职责操作规程一、预杀菌二、杀菌三、清洗四、维护保养规程岗位八 CIP清洗岗位目标基础知识一、CIP清洗的概念二、CIP清洗的原理三、CIP清洗的优点四、CIP清洗装置的分类岗位职责操作规程岗位九 质量控制岗位目标基础知识一、质量二、质量控制三、法律法规和标准四、统计技术岗位职责操作规程第二篇 乳制品生产实训项目一 液态乳生产一、液态乳的种类二、热处理对牛奶的影响三、巴氏杀菌乳的生产四、超高温灭菌乳的生产项目二 酸奶生产一、酸奶的种类二、酸奶的营养价值三、凝固型酸奶的生产四、搅拌型酸奶的生产项目三 奶粉生产一、奶粉的种类二、奶粉颗粒的理化性质三、奶粉的生产项目四 奶油生产一、奶油的种类二、稀奶油的种类三、奶油的生产项目五 干酪生产一、干酪的种类二、干酪的营养价值三、干酪的生产四、典型干酪的加工项目六 冷冻饮品(冰淇淋、雪糕及棒冰)生产一、冷冻饮品的种类二、冰淇淋的生产三、雪糕的生产四、棒冰的生产主要参考文献

<<畜产品加工技术及实训教程>>

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>