

<<乳品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<乳品工艺学>>

13位ISBN编号：9787030300645

10位ISBN编号：7030300645

出版时间：2011-2

出版时间：科学

作者：李晓东 编

页数：380

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>

## <<乳品工艺学>>

### 内容概要

系统的阐述了乳品科学的基础理论和主要乳制品加工技术，教材尽量结合我国乳品工业生产现状，并参阅国外同类院校的课程教材，结合多年的乳品教学经验来编写。

内容主要分为乳与乳品基础理论和乳产品工艺和乳品标准及检验三大部分。

主要内容：乳用家畜、鲜乳的加工处理、乳的物理化学性质、乳中的微生物、液态乳生产、发酵乳生产、乳粉生产、干酪生产、冰淇淋生产、奶油生产、炼乳生产、其他乳制品生产、乳品质量标准及检验、乳品厂设备的清洗消毒等。

该教材内容丰富，图文并茂，有理论，有实践，深入浅出，通俗易懂。

## &lt;&lt;乳品工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论一、乳品与人类二、我国乳品工业发展现状三、我国乳品工业未来5~10年发展趋势及优先发展领域四、学习“乳品工艺学”的内容和任务第一章 乳的物理化学性质第一节 乳的化学组成及其成分特性一、水分二、气体三、乳脂质四、乳糖五、含氮化合物六、酶类七、维生素八、无机物和盐类九、乳中其他成分第二节 乳的物理性质一、乳的密度与比重二、乳的光学性质三、乳的酸度与pH四、乳的黏度与表面张力五、乳的依数性六、乳的热学性质七、乳的电学性质八、乳的声学性质第三节 加工处理对乳性质的影响一、热加工对乳性质的影响二、冷冻加工对乳性质的影响思考题第二章 原料乳的生产第一节 主要乳畜品种一、乳用牛二、乳肉兼用牛三、乳用山羊第二节 挤乳与挤乳设备一、挤乳二、挤乳设备第三节 乳的验收与预处理一、原料乳的验收标准与检验二、原料乳的预处理第四节 异常乳一、异常乳的概念和种类二、异常乳的产生原因和性质思考题第三章 乳中常见微生物及污染因素控制第一节 乳中常见微生物来源及控制一、乳中微生物污染来源及途径二、原料乳中的病原微生物三、原料乳中的病毒和噬菌体四、原料乳中的腐败微生物五、原料乳中的乳酸菌六、嗜温菌七、嗜冷菌八、嗜热菌九、芽孢菌十、原料乳微生物数量的动态变化十一、原料乳中微生物的控制第二节 原料乳中毒素和抗生素污染及控制一、原料乳中可能被污染的毒素及来源二、牛乳中抗生素残留来源和危害第三节 原料乳中有害化学物质残留及控制一、原料乳中有害化学物质残留二、原料乳中有害化学物质控制第四节 原料乳的物理性污染及控制一、常见物理性污染物及来源二、污染物的控制思考题第四章 乳品加工的工艺设备与设施第一节 流体输送设备一、离心泵二、螺杆泵第二节 离心分离与乳脂肪标准化.....第五章 液态乳制品第六章 发酵乳制品第七章 干酪第八章 乳粉第九章 冰淇淋和其他类型冰淇淋产品第十章 奶油第十一章 炼乳第十二章 乳蛋白制品及乳糖第十三章 乳中活性物质及功能性乳制品第十四章 乳品工厂设备的清洗消毒主要参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：2.低酸度酒精试验阳性乳低酸度酒精试验阳性乳是指酒精试验为阳性、酸度不高、煮沸试验不凝固的一类乳。

是由于乳牛代谢障碍、营养障碍、气候剧变、饲养管理不当、乳腺或生殖器官疾病等复杂的原因，引起与酪蛋白结合的钙转变成离子性钙，柠檬酸合成减退，游离性磷减少，造成牛乳中的盐类平衡或胶体系统的不稳定。

这类乳的蛋白质稳定性不高，可供制作杀菌乳，但不宜作淡炼乳的生产原料。

3.低成分乳低成分乳是由于受乳牛品种、饲养管理、营养配比和高温多湿等因素的影响而产生的乳固体含量过低的牛乳。

这主要要从加强育种改良及饲养管理等方面来加以改善。

4.冻结乳冻结乳的乳化体系被破坏，脂肪分离，一部分蛋白变性，同时酸度相应升高，即使解冻后亦发生氧化臭。

这些乳经冻结，影响蛋白质与盐结合，以致产生酒精试验阳性。

这些乳成分不稳定，影响加工性能和稳定性。

5.风味异常乳风味异常乳中常出现饲料臭、涩味、日光味、牛体臭、脂肪氧化臭等异常风味。

是由于牛体转移、外界污染或吸收不良气味引起的。

脂肪分解味乳主要由于乳脂肪被脂酶水解，脂肪中含有较多的低级挥发性脂肪酸而引起，其主要成分为丁酸。

氧化味乳是由于乳脂肪氧化而产生的不良风味，产生氧化味乳的主要因素为重金属、光线、氧、贮存温度以及牛乳处理和季节等，尤其以铜的影响为最大。

日光味乳是由于乳清蛋白受阳光照射而产生，日光味乳的滋味、气味类似焦臭味和羽毛烧焦味，其强度与维生素B和色氨酸的破坏程度有关。

苦味乳是由于长时间冷藏，低温菌或酵母产生的蛋白酶分解乳蛋白质所造成的，或是解脂酶使牛乳产生游离脂肪酸所致。

6.异物混杂乳异物混杂乳的是由于卫生条件不良引起的。

这种乳可导致细菌污染，乳质降低，成为传染疾病的媒介。

7.污染物乳污染物乳中含有残留的抗菌素、激素、各种农药、兽药、放射性物质、洗涤剂、加工助剂、重金属等污染物质。

这种乳对发酵乳的生产有一定影响，会引起人体过敏反应，产生细菌抗药性等。

由于污染物的蓄积作用破坏人体正常代谢机能，而发生慢性中毒，甚至可能有潜在的致癌、致畸作用。

。

<<乳品工艺学>>

编辑推荐

《乳品工艺学》由科学出版社出版。

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>