第一图书网, tushu007.com

<<酸乳科学与技术>>

图书基本信息

书名：<<酸乳科学与技术>>

13位ISBN编号：9787109082724

10位ISBN编号：7109082725

出版时间：2003-5

出版时间：中国农业出版社

作者：（英）泰米迈，（英）罗宾逊 著，姜竹茂 译

页数：552

字数：820000

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

内容概要

为介绍世界酸奶技术先进经验和最新研究成果，提升我国酸奶生产企业技术水平，更好地与国际乳业接轨，北京东方艾格农业咨询有限公司与中国农业出版社合作从英国Woodhead Publishing Limited购买中文版权，向中国读者引进世界酸奶科技最实用、最权威的经典之作---《酸奶科学与技术》。
本书由从事乳品科技研究多年的烟台大学姜竹茂教授等翻译，中国乳品科技学术权威、中国畜产品加工协会理事长、东北农大博士生导师骆承庠教授审定。
本书计划于2003年2月出版，全书100万字，200多幅图，16开精装。
近年来，我国乳品工业得到了快速的发展，并得到国家经济发展决策部门前所未有的重视。
1997年国务院将乳业列为重点鼓励发展的产业；1998年国务院批准实施的《中国营养改善行动》又把乳业放在重要地位；农业部提出在农业和农村经济结构调整中，要大力发展畜牧业，并将乳业作为突出发展的产业；2000年8月，农业部、国家发展计划委员会、教育部、财政部、卫生部、国家质量技术监督局、国家轻工业局联合发布《关于实施国家“学生饮用奶计划”的通知》；2000年11月，农业部等八部委列出重点扶持的农业产业化龙头企业151家名单中，有奶业企业13家。
政府部门关注程度加深，支持力度的加强，已经为乳品工业的发展注入新的活力。
今年国家已经将液态奶列为最先开发项目，将斥资20亿元扶持液态奶工业的发展。
2002年我国将启动包括乳业在内的21个重大科技项目。
按照我国“十五”计划，到2005年，我国人均奶类占有量将达到10公斤，总产量达到1350万吨；
到2030年，我国奶类人均占有量将达到25公斤，总产量为4250万吨，市场前景光明。
乳品工业作为高速发展的行业，各种乳制品的发展素的并不相同，奶粉增长速度已经变慢，并将逐步降低，而液态乳发展迅速。
目前我国液态乳制品中，巴氏杀菌奶占60%，超高温灭菌奶占21%，酸奶占19%。
近年来我国酸奶的产量均以30%以上的速度在发展，目前已成为我国人民生活消费中不可缺少的重要产品。
回顾近代发酵乳的发展史，可以说经理了三代人的努力。
第一代是一诺贝尔生理学及医学奖获得者，俄国著名科学家E.Mctchnikoff，他于1908年发表了轰动世界的饿《长寿说》，从而掀起了近代发酵乳生产和消费的饿开端；第二代是上个世纪的中叶，原民主德国科学家Haenel和日本学者光岗知足为代表的科学家，重新研究和确认了嫌气性微生物在肠道内的生理作用，从而掀起了发酵乳生产和饮用的高潮；第三代可以认为以Tamime、Robinson、Rasic、Kurmann等为代表的学者，他们单独或联合发表和出版了大量的研究报告和专著，如“Advances in milk products”、“The microbiology of milk products“等。
他们在深入研究乳酸菌及其发酵乳功能特性的基础上，重点在改善发酵乳品质和益生菌产品和功能的研究方面。
虽然我国的发酵乳生产早有历史，但大规模生产还是起源于二十世纪80年代初期。
而欧洲发酵乳的工业化生产差不多已有近百年的历史，因此我国发酵乳的生产和研究开发等方面与国外相比仍有很大差距，具体表现在生产设备落后、生产技术和研究水平严重滞后、产品品种少、产品品质差等。
因此要大力发展发酵乳工业，科技必须先行，而学习国外的先进技术和经验，对于加快缩短与西方国家的差距是十分必要的。
Tamime和Robinson合著的《Yoghurt Science and Technology》一书，于1985年出版，该书在当时被称为酸奶的经典和权威之作。
时过10多年后，世界发酵乳的生产和技术已经发生了很大的变化，新技术不断涌现、新的发酵微生物也不断出现、新产品也层出不穷，在此情景下Tamime和Robinson适时地增补了国际上最新研究资料，并对第一版增加了许多新技术、新工艺、新设备和新产品，特别在益生菌及其发酵乳方面进行了补充。
该书的翻译出版，对高速发展的我国乳品工业，具有很好的借鉴和推动作用，是乳品科技工作者、乳品生产技术人员一本很好的工具和参考书。

第一图书网, tushu007.com

对加入WTO的我国来说，能更好地同国际乳业接轨，学习国外的先进经验和技术，生产企业实现技术升级，提高国际化的竞争水平具有重要的现实意义。

作者简介

R．K．罗宾逊，出生于英国。
毕业于英国牛津大学，获得硕士学位和应用微生物学专业博士学位，同时还获得南非斯泰林波士大学乳品微生特学专业博士学位。
现任英国雷士丁大学乳品微生物学研究小组组长，曾任英国牛津大学林学高级研究员和植物学讲师。
他是英国标准协会食品

书籍目录

第二版序言第一版序言第1章　历史回顾 1.1 引言 1.2 加工工序的演变 1.3 发酵乳的种类 1.4 消费模式 1.5 生产方法及分类 1.6 参考文献第2章　生产过程基础 2.1 引言 2.2 原料乳的预处理　2.2.1 原料乳　2.2.2 乳中存在的细胞物质和其他杂质的分离　2.2.3 乳的收集和贮存 2.3 乳中脂肪含量的标准化 2.4 乳中非脂乳固体含量的标准化　2.4.1 传统方法　2.4.2 添加乳粉　2.4.3 添加酪乳粉　2.4.4 添加乳清粉和乳清蛋白浓缩物　2.4.5 添加酪蛋白粉　2.4.6 真空蒸发（VE）浓缩　2.4.7 膜过波浓缩　2.4.8添加非生乳蛋白 2.5 添加稳定剂和乳化剂　2.5.1 概述　2.5.2 各种特性与条件 2.6 添加甜味剂 2.7 添加其他物质 2.8 均质 2.9 热处理 2.10 发酵过程 2.11 冷却 2.12 添加果料/调味剂/着色剂　2.13 包装 2.14 冷库冷藏、运输及销售 2.15 小结 2.16参考文献第3章　加工车间和设备第4章　设备清洗、杀菌和废水处理第5章　酸乳及其相关产品的厍史和最新进展第6章　酸乳的微生物学和生物发酵剂第7章　发酵生物化学第8章　发酵剂的可存与生产第9章　酸乳的营养价值第10章　酸乳生产过程中的质量控制附录I 滴定酸度的不同表达方式以及相庆的乳酸百分含量附录II 皮尔逊矩形法和代数法

第一图书网, tushu007.com

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