第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品加工与检测>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品加工与检测>>

13位ISBN编号：9787122078582

10位ISBN编号：7122078582

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业出版社

作者：杨国伟 编

页数：169

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

第一图书网, tushu007.com

前言

前言　　根据教育部高职高专培养目标要求，本书在编写过程中体现职业教育特点，实践教学内容以企业真实内容为载体，突出职业性、应用性、实践性和针对性，注重实践能力和职业技能的培养，同时引入行业的新知识、新技术、新工艺，符合工学结合的需求，体现开放性的要求。

教材编写结合生产实际，编写过程注重思路上的突破和创新，由企业生产技术人员参与编写，突出实用性。

教材结构完整，内容详略得当，文字精练，图文并茂，获北京市高等教育精品教材立项项目资助。

本书共分7个任务：啤酒加工与检测、白酒加工与检测、葡萄酒加工与检测、腐乳加工与检测、酱油加工与检测、食醋加工与检测、味精加工与检测。

教材编写分工如下：杨国伟、林智平编写任务一；王德良、盛力编写任务二；池永红编写任务三；杨永峰、鲁军编写任务四；蒋大勇、苏东海编写任务五；彭坚、鲁绯编写任务六；杨丹红编写任务七；全书由杨国伟审核统稿。

本书适宜作为高职高专院校食品类、生物技术类专业的教材，同时也可供本科院校、中职学校等相关专业的师生参考使用，也可作为企业工程技术人员的技术参考书和企业员工的技术培训教材。

限于编著者的学识和水平，书中难免存在着不妥和疏漏之处，敬请广大读者提出宝贵意见。

编者　　2011年6月

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品加工与检测>>

内容概要

《发酵食品加工与检测》为国家示范性高职院校一线教师和企业专家共同开发的教改成果教材。本教材打破传统的学科体系，以项目为载体，让学生在完成项目的过程中学习知识，训练技能，提升职业综合素质。

本书共分7个项目：啤酒加工与检测、白酒加工与检测、葡萄酒加工与检测、腐乳加工与检测、酱油加工与检测、食醋加工与检测、味精加工与检测。

教材编写结合生产实际，编写过程注重思路上的突破和创新，突出实用性。

教材结构完整，内容详略得当，文字精练，图文并茂。

《发酵食品加工与检测》适合高职高专院校生物技术、食品相关专业的学生使用，也可供有关技术人员参考。

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品加工与检测>>

书籍目录

导论 ※知识链接 一、发酵食品概述 二、发酵食品与微生物 ※任务小结 ※知识检测 任务一　啤酒加工与检测 ※实践操作 一、麦芽汁的制备 二、糖化 三、酵母菌扩大培养 四、啤酒生产实训 ※知识链接 一、啤酒概述 二、原辅料和生产用水 三、啤酒生产基本原理及其酵母菌 四、麦芽制备 五、麦芽汁制造 六、啤酒发酵 七、成品啤酒 ※任务小结 ※知识检测 任务二　白酒加工与检测 ※实践操作 一、白酒酒精度的测定 二、白酒中甲醇的测定 三、白酒中杂醇油的测定 四、白酒酿制 五、白酒的品评 ※知识链接 一、白酒概述 二、白酒生产的原辅料及处理 三、白酒生产的基本原理 四、大曲酒生产工艺 五、白酒的质量规格、技术指标及检测 ※任务小结 ※知识检测 任务三　葡萄酒加工与检测 ※实践操作 一、酵母的分离纯化与扩大培养 二、酵母菌的发酵性能测定 三、葡萄酒生产工艺 四、果酒中单宁的测定 五、葡萄酒中总糖的测定 六、葡萄酒的品评 ※知识链接 一、葡萄酒概述 二、葡萄的构造及组成成分 三、葡萄酒生产基本原理及相关微生物 四、葡萄酒发酵前的准备工作 五、葡萄酒的酿造 六、葡萄酒的贮存及后处理 七、成品葡萄酒 ※任务小结 ※知识检测 任务四　腐乳加工与检测 ※实践操作 一、毛霉的分离纯化 二、豆腐乳的制备 ※知识链接 一、腐乳概述 二、腐乳生产的原辅料 三、豆腐坯的生产 四、腐乳发酵理论 五、豆腐乳发酵工艺 六、腐乳的质量标准及生产技术指标 ※任务小结 ※知识检测 任务五　酱油加工与检测 ※实践操作 一、酱油种曲孢子发芽率测定 二、酱油种曲孢子数测定 三、酱油中氨基酸态氮含量的测定 四、酱油及盐渍品中食盐含量的测定 ※知识链接 一、酱油概述 二、酱油原料及处理 三、种曲制造 四、制曲 五、液化及糖化 六、酱油发酵 七、酱油的浸出、加热和配制 八、酱油的储存包装 九、成品酱油的质量标准 ※任务小结 ※知识检测 任务六　食醋加工与检测 ※实践操作 一、醋醪中醋酸菌的分离 二、食醋酿造 ※知识链接 一、食醋概述 二、制醋原料及其处理 三、糖化发酵剂 四、食醋发酵的基本原理 五、食醋酿造工艺 六、我国几种名特醋产品的酿造方法 七、食醋质量标准 ※任务小结 ※知识检测 任务七　味精加工与检测 ※实践操作 一、淀粉酶解糖液的制备 二、谷氨酸发酵工艺 ※知识链接 一、味精概述 二、谷氨酸生产菌株 三、谷氨酸的发酵机制 四、谷氨酸发酵技术 五、谷氨酸发酵 六、谷氨酸提取方法 七、谷氨酸制造味精 ※任务小结 ※知识检测 参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品加工与检测>>

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