

<<新型乳制品加工>>

图书基本信息

书名：<<新型乳制品加工>>

13位ISBN编号：9787501909872

10位ISBN编号：7501909873

出版时间：1991-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李淑敏

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>

## <<新型乳制品加工>>

### 内容概要

作者参考近几年国外乳品工业最新技术资料，选译出近90种适合我国国情的乳制品制作方法，其工艺简单、形式新颖。

包括原乳、炼乳、奶粉、奶油、奶酪、发酵乳及营养保健制品等方面的改进技术及具体操作。

本书内容丰富，语言简炼。  
可供乳制品加工业的技术人员及食品专业的研究人员学习参考。

## <<新型乳制品加工>>

### 书籍目录

#### 一、原乳

1. 婴儿奶的配方及制法
2. 酸化的去阳离子奶
3. 低乳糖低半乳糖奶食品
4. 钙强化奶(一)
5. 钙强化奶(二)
6. 奶和奶制品的保鲜
7. 奶及其他液体食品杀菌的新方法
8. 冰冻牛奶与轻冻甜食稳定剂
9. 以奶为基料的食物制作方法
10. 去阳离子酸化奶

#### 二、奶粉

1. 新颖的速溶乳化粉
2. 高蛋白质低淀粉的面包代用品
3. 高蛋白质低热量减肥食品
4. 表面发泡饮料粉
5. 充碳酸气固体酸奶
6. 兼有滚筒干燥和喷雾干燥优点的奶粉制造工艺
7. 脱脂奶粉添加剂的制备
8. 低乳糖奶粉制品

#### 三 奶油

1. 发泡奶油产品
2. 含奶蛋白质及还原糖的黄油样浓缩产品
3. 改进稀奶油的搅打性能
4. 高营养的黄油涂抹料
5. 低脂肪的奶油涂抹料
6. 酪乳、酸化奶及酸性稀奶油
7. 发泡食品的加工
8. 糕点表面的奶油饰物
9. 可搅打的低脂稀奶油
10. 发泡乳脂的制造
11. 低温下可涂抹的油脂产品
12. 类似黄油的低脂奶制品

#### 四、奶酪

1. 鳕鱼夹心奶酪味食品
2. 强化蛋白质的生奶酪混合物的制造方法
3. 涂抹奶酪食品
4. 加大豆的奶酪食品
5. 延长保存期的软奶酪的制造及包装
6. 含奶酪的糖衣
7. 花生奶酪
8. 核桃仁奶酪
9. 奶类食品
10. 奶酪调香制品
11. 奶酪粉

## <<新型乳制品加工>>

- 12.快餐奶酪沙司
- 13.发泡酸乳酪饮料
- 五 发酵乳
  - 1.发酵蛋奶制品
  - 2.灭菌酸奶的生产
  - 3.酸化奶饮料
  - 4.加甜味剂的胶凝酸奶
  - 5.可乐酸奶饮料
  - 6.胶凝酸奶
  - 7.疗效婴儿酸奶
  - 8.发酵乳制品
  - 9.低热能低脂肪水果酸奶
  - 10.软质酸奶和硬质冷冻酸奶稳定剂
- 六、乳清产品
  - 1.用乳清发酵生产微生物蛋白质
  - 2.用乳清制造可可香味增强剂
  - 3.用乳清代替鸡蛋白生产发泡食品
  - 4.用乳清做食品色素载体
  - 5.乳清产品的加工
  - 6.防霉乳清及其制造
  - 7.用乳清制造饲料添加剂
  - 8.用乳清制造调味品
  - 9.酵母和乳清混合干燥制品
  - 10.乳清液、乳清膏、乳清粉的制造
  - 11.从乳清中回收蛋白质
- 七、代乳品
  - 1.豆腐奶酪
  - 2.豆奶酪
  - 3.仿黄油产品
  - 4.用植物的基料生产甜炼乳
  - 5.类似乳脂奶酪食品的制法(一)
  - 6.类似乳脂奶酪食品的制法(二)
  - 7.向日葵子浆乳酸发酵制品
- 八、其他乳制品
  - 1.酥福利(蛋白牛奶酥)
  - 2.可可风味的牛奶饮料
  - 3.奶制蛋白质食品
  - 4.用熔结法制造模型食品
  - 5.速溶酪蛋白酸盐和大豆蛋白质混合物
  - 6.增加蛋白质含量的奶油巧克力
  - 7.含二肽甜味剂可可脂的奶油巧克力
  - 8.耐藏沙拉佐料的制法
  - 9.软冰激凌
  - 10.冷凝奶布丁的胶凝剂
  - 11.增加凝乳酶活性的方法
  - 12.改善奶制品膜过滤性能
  - 13.奶油巧克力

<<新型乳制品加工>>

- 14. 酸奶冻
- 15. 高蛋白低热量奶膏
- 16. 低温下不硬化的冰激凌

<<新型乳制品加工>>

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>