

<<乳品工程师实用技术手册>>

图书基本信息

书名：<<乳品工程师实用技术手册>>

13位ISBN编号：9787501964642

10位ISBN编号：7501964645

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谷鸣 编

页数：1240

字数：1825000

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>

## <<乳品工程师实用技术手册>>

### 前言

改革开放以来，特别是1995年以后，我国乳品工业获得了高速发展，取得了巨大成就，已经成为技术装备先进、产品品种比较齐全、初具规模的现代化食品制造业。

但是，中国乳业整体发展水平还很低，发展很不平衡，无论从产品研发上，还是技术设备上，都与国际先进水平有较大差距。

为了满足我国消费者对乳制品日益增长的需求，保证乳制品的质量与安全，推动我国乳品工业持续、健康发展，需要全体乳业同仁与时俱进、共同努力。

与我国乳品工业的高速发展相对应的是，我国乳业至今缺少一本全面反映我国乳品工业技术发展水平的实用工具书，这给乳业技术人员进行技术创新和解决实际技术问题带来了很大困扰。

目前急需一部方便查阅、非常实用的乳品技术工具书，这成了几乎所有乳业技术人员的共同心声。

有感于此，我们在各方面的大力支持下，将中国乳业中一批有代表性的老、中、青优秀的教授、工程师、乳业工作者组织起来，共同编写了这本能够为乳业科技人员在科研、生产和教学中提供实用信息的工具书——《乳品工程师实用技术手册》。

在这些编撰者中，不仅有具备深厚理论水平的乳业科研、教学工作者，还有常年在乳业生产一线参与实践、经验丰富的生产技术人员，他们切身感受到了企业工程技术人员的实际需求。

因此，本书具备以下特色：实用性强：没有空洞的说教。

老厂房如何改造？

新车间如何建设？

这里有具体的案例和解决方案；如何进行新产品开发？

这里提供较详尽的生产工艺和思路；如何进行设备选型？

这里提供各种设备的规格和性能；如何加强生产管理？

这里提供了管理办法和各种产品的技术经济数据。

内容全面：基本涵盖了乳品行业的所有实用技术知识，分为五篇：乳品工艺篇、乳品质量与安全管理篇、乳与乳制品检验篇、乳品机械与设备篇、乳品工厂设计篇。

另外，书中还附有国家有关乳与乳制品的规范和标准等相关资料。

便于查阅：文字说明适量，图表多（1500多个图、表），便于查阅。

参考性强：侧重生产实际，文中附有大量的实用案例及解决实际生产中问题的办法等，对企业工程技术人员有很强的参考价值。

参与面广：为保证本书能够真正代表中国乳业的科技发展水平，广泛地寻求了各大乳品企业和供应商的参与和支持，获取了大量实用技术资料，丰富了本书的内容。

《乳品工程师实用技术手册》的问世，相信会得到乳业广大同仁的青睐。

在此，对国家乳业科技支撑计划“新型乳制品研制及其产业化开发”课题的大力支持，对编委会成员单位及个人的积极协助和编写者在编写过程中的辛勤劳动，一并表示最衷心地感谢！

书中难免错误或不足之处，望大家予以批评指正。

## <<乳品工程师实用技术手册>>

### 内容概要

《乳品工程师实用技术手册》是一本全面反映我国乳品工业技术发展水平的实用工具书，由常年工作在乳业生产一线、经验丰富的生产技术人员，以及具备深厚理论水平的乳业科研、教学工作者等合作编写而成，内容基本涵盖了乳及乳制品生产的各个方面，共分五篇，分别为：乳品工艺、乳品质量与安全管理、乳与乳制品检验、乳品技术与设备、乳品工厂设计。

该书侧重生产实际，附有大量的实用实例及解决生产中实际问题的方法，图、表较多，有很多内容是作者于长期生产实践中的经验总结，实用及参考性较强。

<<乳品工程师实用技术手册>>

作者简介

谷鸣，曾担任北京三元食品股份有限公司总工程师，先后从事乳品技术及生产管理工作达30年，拥有多年基层工作的实践，并积累了大量的经验。

## &lt;&lt;乳品工程师实用技术手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 乳品工艺	第一章 原料乳	第一节 主要乳牛品种及产乳性能	第二节 其他乳畜产乳性能和利用	第三节 乳牛场的建设	第四节 牛乳中的微生物	第五节 正常乳和异常乳	第六节 原料乳的贮存和运输	第二章 乳的化学组成和物理性质	第一节 牛乳的化学组成	第二节 牛乳的物理性质	第三节 加工过程对牛乳特性的影响	第三章 乳与乳制品生产工艺	第一节 巴氏杀菌乳	第二节 较长保质期和长保质期加工乳	第三节 酸乳	第四节 乳饮料	第五节 炼乳	第六节 乳脂类	第七节 乳粉	第八节 干酪	第九节 乳清	第十节 干酪素	第十一节 再制乳	第十二节 冰淇淋	第十三节 新型乳制品																																																																																												
第四章 乳品生产中常用的添加剂	第一节 乳品生产中常用的乳化剂与稳定剂	第二节 乳品生产中常用的调味剂	第三节 乳品生产中常用的香精和色素	第四节 乳品生产中常用的营养强化剂	第五节 复合食品添加剂	第五章 乳品生产工艺计算及生产条件	第一节 原料乳标准化计算	第二节 乳制品物料平衡计算(经验法)	第三节 热交换计算	第六章 设备及管道的清洗和消毒	第一节 清洗剂和消毒剂	第二节 清洗方法	第二篇 乳品质量与安全管理	第一章 乳品企业良好生产规范	第一节 概述	第二节 工厂设计与设施	第三节 设备与人员要求	第四节 卫生管理	第五节 采购、运输和贮存管理	第二章 乳品企业卫生标准操作程序	第一节 概述	第二节 生产用水的安全	第三节 乳品接触表面的卫生	第四节 防止交叉污染	第五节 防止乳品被污染物污染	第六节 有毒化学物质的标记、贮存和使用	第七节 人员的健康与卫生控制	第八节 虫鼠害的防治	第三章 乳品质量与安全管理体系	第一节 概述	第二节 乳品质量管理体系的建立	第三节 建立乳品安全管理体系的基本术语	第四节 建立乳品安全管理体系的前提方案	第五节 建立乳品安全管理体系的危害分析及控制措施	第六节 建立乳品安全管理体系的基础管理	第七节 建立乳品安全管理体系的确认和验证	第八节 乳品安全管理体系文件的编写	第三篇 乳与乳制品检验	第一章 检测实验室的建立	第一节 检测需求	第二节 检验方法标准	第三节 配备相关环境设施、仪器设备	第二章 牛乳中体细胞与抗生素的检测	第一节 体细胞的检测	第二节 抗生素残留的检测	第三章 乳与乳制品理化指标的检验	第一节 样品的采集与制备	第二节 误差和数据处理	第三节 分析结果的判定	第四节 乳品成分的测定方法	第四章 乳与乳制品微生物指标的检验	第一节 微生物检验技术	第二节 检验方法	第五章 乳品检验中常用的分析仪器	第一节 近红外光谱分析技术在乳品分析中的应用	第二节 声波检测在乳品分析中的应用	第三节 免疫分析技术在乳品分析中的应用	第四节 流式细胞术检测牛乳中体细胞	第五节 生物传感器检测技术	第四篇 乳品机械与设备	第一章 挤乳设备	第一节 挤乳设备的基本构成	第二节 常见挤乳设备	第三节 新型现代化挤乳设备	第四节 常见挤乳设备产品技术参数与土建要求	第二章 原料乳的接收、运输和贮存设备	第一节 原料乳接收方法	第二节 运乳设备	第三节 磅乳槽及受乳槽	第四节 脱气罐及流量计	第五节 贮乳罐	第三章 液料泵、阀门及管件	第一节 液料泵	第二节 管件与阀门	第四章 通用前处理设备	第一节 离心机	第二节 均质机械	第三节 其他前处理机械产品	第五章 热交换器及杀菌设备	第一节 热交换器	第二节 杀菌与灭菌设备	第三节 罐(塑瓶)装产品加热杀菌设备	第六章 真空蒸发设备	第一节 真空蒸发设备基础知识	第二节 常见真空蒸发设备产品	第七章 干燥设备	第一节 喷雾干燥设备基础知识	第二节 真空冷冻干燥设备	第八章 膜分离设备	第一节 膜分离基本概念	第二节 膜技术设备的系统配置	第九章 专用生产设备	第一节 酸乳生产设备	第二节 冰淇淋生产设备	第三节 干酪生产设备	第四节 奶油生产设备	第十章 包装机械	第一节 液态乳制品包装机	第二节 冰淇淋包装机	第三节 乳粉包装机	第十一章 生产辅助设备	第一节 就地清洗设备	第二节 工艺贮罐	第三节 自动洗瓶机	第四节 塑料箱洗箱机	第五篇 乳品工厂设计	第一章 基本建设程序	第二章 厂址选择及总平面设计	第一节 厂址选择	第二节 总平面设计	第三章 工艺设计	第一节 产品方案及班产量的确定	第二节 主要产品生产工艺流程的确定及其安全设计	第三节 物料计算	第四节 乳品包装与包装材料	第五节 设备生产能力的计算及选型	第六节 劳

<<乳品工程师实用技术手册>>

动组织与劳动力平衡 第七节 生产车间工艺布置 第八节 生产车间水、汽用量的估算 第九节 管道设计与布置 第四章 辅助部门的设计 第一节 工艺设计应向协同设计的相关专业提交的有关资料 第二节 原料乳接收站 第三节 检验室 第四节 中心试验室 第五节 仓库 第六节 机修与备件间 第七节 工厂卫生安全 第八节 全厂性的生活设施 第五章 乳品厂设计范例 第一节 液态乳生产线设计 第二节 乳粉生产线设计 第六章 公用工程 第一节 概述 第二节 冷藏库 第三节 供汽 第四节 给排水 第五节 消防系统 第六节 污水处理 第七节 空气净化 第八节 供电及自控 第七章 工程概算 第一节 基本建设概算 第二节 技术经济分析 第八章 乳与乳制品生产的技术经济指标 第一节 乳与乳制品原材料、辅料的消耗量 第二节 乳与乳制品包装材料的消耗量 第三节 乳与乳制品的成本核算附录

<<乳品工程师实用技术手册>>

章节摘录

插图：

## <<乳品工程师实用技术手册>>

### 编辑推荐

《乳品工程师实用技术手册》的读者对象为乳及乳制品行业从业人员，特别是乳品工程师，以及各大专院校相关专业在校师生。

1995年后我国乳品工业获得了高速发展，取得了巨大成就。

但至今仍缺少一本全面反映我国乳品工业技术发展水平的应用技术著作，从事乳业的科技工作者急需一本方便查阅、非常实用的书籍。

为此，由原北京三元股份有限公司总工程师谷鸣担任主编，组织了一批有代表性的老、中、青优秀的教授、工程师、乳业工作者，共同编写了这本《乳品工程师实用技术手册》。

《乳品工程师实用技术手册》特点：（1）实用性强：《乳品工程师实用技术手册》全篇没有空洞的说教，有许多实际生产的案例及具体的管理方法和各种产品的技术经济指标；（2）内容全面：全书基本涵盖了乳品所有的实用技术知识；（3）便于查阅：文字叙述较少，图、表多，便于查阅，一目了然；（4）参考性强：侧重实际，大量的实用案例及解决实际生产问题的办法等，对企业的工程技术人员有很强的参考价值；（5）参与面广：为了《乳品工程师实用技术手册》能够真正代表中国乳业的科技发展水平，广范地寻求了业内企业和供应商的参与和支持，获得了大量的一手实用技术资料，从而丰富了《乳品工程师实用技术手册》的内容。



<<乳品工程师实用技术手册>>

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>