第一图书网, tushu007.com

<<酸乳加工与质量控制－乳品工程技>>

图书基本信息

书名：<<酸乳加工与质量控制－乳品工程技术系列>>

13位ISBN编号：9787501973880

10位ISBN编号：7501973881

出版时间：2010-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈历俊，乔为仓　主编

页数：398

字数：519000

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

前言

乳是除母乳外营养最为均衡的全价食品，它含有人体所需的几乎全部营养成分，在人们的膳食结构中具有特殊的地位和作用。
近几年，我国乳业取得了令世人瞩目的成果。
乳制品总产量持续上升，2007年乳制品类总产量达3633.4万t，已跃居世界第3位；我国的城镇居民乳制品的消费量由改革开放初期年人均9.23kg上升到2007年的24.87kg，增长了169%，乳制品已日益成为我国居民消费的必需品之一。
随着消费者对乳制品的营养、功能和风味的认同程度越来越高，乳制品的产销量呈快速上升趋势，乳业成为整个食品工业中发展最为迅速的行业，也被誉为“朝阳产业”。
同时，乳制品的品种越来越丰富，消费者的消费越来越理性，市场竞争趋于白热化，价格战导致行业利润下滑，降低了行业的盈利能力，“高价抢奶”和“奶贱杀牛”的现象时有发生，加剧了乳品行业质量安全风险，致使“大头娃娃”、“三聚氰胺”等乳品安全事件接连发生，既损害广大消费者的利益，又伤害了整个乳品行业。
受“三聚氰胺”事件的影响，2008年全国城镇居民人均乳制品消费量和乳制品出口量呈倍数的急剧减少，而进口量则呈倍数的急剧增长。
2009年，通过各级政府、各行业协会、各新闻媒体和产业链各环节等的共同努力，乳制品的产销增长恢复了历史的两位数增长水平，也从另一个方面说明乳品的质量安全是完全可以控制的。
同时也说明为确保中国奶业持续健康发展，乳品的质量安全控制还有深化的必要。
酸乳是一种经细菌发酵产酸、凝固而成的产品，是一种具有一定健康功效而又美味的发酵乳制品，也是所有发酵乳制品中，市场占有量最大，最受消费者欢迎的产品。
虽然目前国内外有很多酸乳类书籍，但多侧重于生产加工，还没有一本系统论述酸乳加工与质量安全的专著。
为了更好地满足乳品加工厂的相关技术人员的需要，促进我国乳业健康发展，结合作者数十年的酸乳质量安全控制方面的成功经验，参考了国内外众多专家学者在酸乳加工与质量安全方面地研究成果，编著了此书。

内容概要

酸乳是一种经细菌发酵产酸而成的酸凝固产品，是一种具有一定健康功效而又美味的发酵乳制品。在所有的发酵乳制品中，酸乳是人们最了解的，也是最受欢迎的。

本书系统全面地阐述了酸乳的生产和质量控制技术。

内容包括酸乳加工中常用的原辅料、加工设备、酸乳的加工工艺、酸乳发酵剂、酸乳发酵过程中的生物化学变化和酸乳质量的控制，同时简单介绍了其他发酵乳制品。

本书适于乳品加工厂技术人员阅读，也可以作为大专院校食品加工专业师生的参考书籍。

作者简介

陈历俊，授级高级工程师，中国奶业协会加工委员会副主任、中国乳品工业协会专家、中国畜产品加工研究会常务理事、中国食品科技学会理事、北京食品学会副理事长、北京奶业协会常务理事等。
研究内容涉及乳品加工领域前沿与应用性研究，具体包括乳品加工新技术、乳品安全与质量控制、新型检测技术、传统乳制品。
先后主持并完成了国家重点技术创新项目与农业产业化项目各1项，国家“十五”奶业重大科技攻关与示范项目中乳品加工子课题两项，北京市“十五”奶业重点项目、干酪加工关键技术与设备，乳铁蛋白等科研课题3项，参与并完成3项教育部活性肽的研究课题。
先后获省部级科技进步奖4项、优秀新产品奖10多次，共获国家专利13项，发表论文60余篇（其中SCI6篇、EI4篇），已出版《乳铁蛋白生物功能及基因表达》、《乳晶科学与技术》、《改善胃肠道功能食品》等专著10部。
先后获中国乳品加工业十大杰出科技人物、北京市十佳优秀青年工程师、北京市经济技术创新标兵、北京市劳动模范、优秀科技工作者、中国食品工业科技进步先进科技带头人、北京奥运会食品安全专家等荣誉称号，入选北京市“百千万人才工程”。
乔为仓，程师，硕士，毕业于东北农业大学，籍贯山东。
学习和工作期间先后发表论文7篇，参编专著2部，申报国家专利1项，现就职于北京三元食品股份有限公司技术中心，主要研究方向为乳品新产品的开发与应用。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 酸乳发展概况 第二节 酸乳分类 第三节 酸乳的营养价值和健康功能第二章 酸乳加工原辅料 第一节 乳 第二节 其他的乳制品原料 第三节 酸乳常用的稳定剂 第四节 甜味剂 第五节 功能性添加剂 第六节 果酱和果蔬汁 第七节 香精 第八节 酸乳的包装材料第三章 酸乳加工设备 第一节 乳的收集和贮存设备 第二节 预处理设备 第三节 发酵及灌装设备第四章 酸乳的生产工艺 第一节 酸乳生产原理及工艺 第二节 凝固型酸乳的生产工艺 第三节 搅拌型酸乳的生产工艺 第四节 饮用型酸乳的生产工艺 第五节 杀菌型酸乳的生产工艺 第六节 发酵乳饮料的生产工艺 第七节 冷冻酸乳的生产工艺 第八节 酸乳粉的生产工艺 第九节 浓缩酸乳的生产工艺 第十节 果料酸乳的生产工艺第五章 酸乳发酵剂 第一节 概述 第二节 发酵剂的功能 第三节 酸乳发酵剂的微生物 第四节 影响酸乳发酵剂中微生物活性的因素 第五节 酸乳发酵剂生产 第六节 发酵剂质量的评定 第七节 益生菌及其研究第六章 酸牛乳发酵过程中的生物化学变化 第一节 糖类代谢 第二节 蛋白质代谢 第三节 脂类代谢 第四节 维生素代谢及其他生化变化 第五节 酸乳中产生的主要代谢产物及其对酸乳品质的影响 第六节 乳酸菌胞外多糖的代谢研究第七章 酸乳质量的控制 第一节 影响产品质量的因素及质量控制 第二节 常见的酸乳质量缺陷及原因 第三节 原料的质量检测 第四节 酸乳的质量评价第八章 其他发酵乳制品 第一节 世界各地的发酵乳制品 第二节 益生菌酸乳 第三节 克菲尔 第四节 乳酒 第五节 发酵稀奶油 第六节 发酵酪乳

章节摘录

插图：历史上，在气温较高的地区，来自动物的乳在室温下将很快变坏，而采用发酵的方式则可以很好地保存乳的营养物质。
同时，乳在向酸乳转化的过程中，黏稠度明显增大，质地滑润，产生了强烈的风味。
此外，发酵过程还使食品变得安全、便携和具有新奇性，更容易被消费者接受。
因此，食用发酵乳制品逐渐演化成世界各地一种饮食文化。
在世界上，来源于发酵乳制品的产品约有400个。
酸乳在西欧开始流行很大程度上归功于俄国细菌学家E.Metchnikoff，他对用于生产酸乳的细菌进行了大量研究，在他1907年写的《生命的延续》一书中，把巴尔干农民的健康长寿归功于他们所饮用的酸乳中细菌的作用。
酸乳是一种营养价值很高的食品，它在西方国家持续流行很大程度上归功于它作为健康食品的形象。
酸乳消费量的增长主要是因为它是一种天然健康的食品，方便食用，味道可口并且具有有益的属性。
酸乳和其他一些发酵乳制品在地中海地区，亚洲的中部、南部和西南部还有欧洲的中部和东部都受到广泛的欢迎。
在世界上很多地区酸乳仍然采用传统的家庭做法，其原料采用各种哺乳动物的乳汁，主要有牛乳、水牛乳、山羊乳、绵羊乳、马乳和骆驼乳。
乳经过煮沸、冷却，然后接种前日留下的酸乳并在环境温度下发酵4～6h直到凝固。
然后就可以作为小吃、佐餐、拌沙拉、甜饮料，也可以添加一些香蕉或其他水果进行食用。
酸乳的品种主要有低热量、低脂肪含量、货架期长、花色产品、健康促进剂、微生物含量（如生物型等）以及儿童酸乳等方面。
添加水果调味剂、水果风味和水果汁可以提高酸乳产品的多样性、风味、色泽和质地。
消费者也认为添加水果是有益健康的，再加上本来对酸乳健康作用的认可，便被认为是更健康的食品。
在酸乳中添加坚果类和谷物可以带来各种组织状态和风味的产品，进行合理的包装可以作为一种方便卫生的早餐。
研发无脂、低脂和减少脂肪的酸乳符合消费者目前流行的健康趋势。
酸乳产品的多样化如硬质冷冻酸乳和软质酸乳比冰淇淋等产品提供了更多、更有营养的产品。
市场和商家的宣传也加快了消费者对酸乳产品的认识和需求。
随着冷链技术的发展，除中东国家外，其他国家和地区对传统制品的兴趣已明显下降，新型酸乳不断涌现。
现代酸乳技术概括起来呈以下的趋势和动态：（1）加工酸乳的原乳总干物质含量呈上升趋势，以14%～16%最为适合和常用。

编辑推荐

《酸乳加工与质量控制》：乳品工程技术系列

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