第一图书网, tushu007.com

<<液态奶>>

图书基本信息

书名：<<液态奶>>

13位ISBN编号：9787502548230

10位ISBN编号：7502548238

出版时间：2004-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郭本恒 编

页数：454

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

内容概要

《液态奶》主要介绍液态奶的营养与产品分类，乳的热稳定性及影响因素，液态奶的杀菌技术、加工设备、加工中的高新技术，功能性乳制品，工厂设计及生产质量保证体系。
《液态奶》理论和实用并重，力求反映现代液态奶加工技术的最新发展趋势与动态。
《液态奶》可供从事液态奶研究人员、生产技术人员、管理人员使用，亦可供高等院校相关专业师生使用。

书籍目录

第一章 乳的营养和液态乳的分类第一节 乳的物理性质一、乳的组成和结构二、乳的基本性质第二节 乳的化学组成一、乳蛋白质二、乳脂肪三、乳中的碳水化合物四、乳中的盐类五、乳中的维生素第三节 液态乳产品分类一、按热处理方式分类二、按产品营养成分分类三、液态乳产品的标准第四节 液态乳加工工艺一、液态乳的工艺流程二、液态乳加工的基本卫生要求参考文献第二章 乳的热稳定性及其影响因素与改善第一节 加热引起的乳成分变化一、加热时乳蛋白质的变化二、乳其他成分的变化三、乳pH值的变化四、褐变反应五、无机物的影响六、乳的热稳定性的测试方法第二节 乳的热稳定性的影响因素一、乳蛋白质对热稳定性的影响二、乳pH值的影响三、乳中矿物质对热稳定性的影响四、乳中胶态磷酸盐对乳热稳定性的影响五、泌乳期对热稳定性的影响六、温度对热稳定性的影响七、乳糖对热稳定性的影响第三节 乳的热稳定性的改善一、乳的热稳定性机理探讨二、乳蛋白质的保护三、乳中盐平衡的维护四、乳热稳定性改善最适条件的确立参考文献第三章 乳的杀菌技术第一节 乳中微生物一、乳中微生物种类二、乳中微生物的来源第二节 乳品热杀菌技术一、杀菌概述二、巴氏消毒三、超高温（UHT）杀菌四、二次灭菌第三节 新型杀菌技术一、微波杀菌二、电场杀菌参考文献第四章 液态乳加工设备第一节 牛乳的挤奶、收集、贮存设备一、机械挤奶设备二、生鲜牛乳的收集设备三、生鲜牛乳的贮存设备第二节 牛乳的脱气、净化、分离和标准化设备一、牛乳的脱气设备二、牛乳的净化设备三、牛乳的分离设备四、牛乳的标准化第三节 牛乳的均质设备一、均质原理二、均质设备第四节 牛乳的冷却、加热杀菌设备一、表面式热交换器--冷排二、贮槽式热交换设备三、列管式加热设备四、套管式热交换器五、板式热交换器第五节 牛乳的灌装设备一、玻璃瓶牛乳灌装机二、铝塑复合袋包装机三、吹塑成形瓶无菌包装系统四、屋顶型包装机五、无菌复合纸盒包装系统第六节 牛乳的检测设备一、仪器工作原理二、仪器介绍第七节 设备清洗和环境卫生一、生产、仓储卫生要求二、常用清洗剂的种类三、CIP清洗四、环境卫生维护参考文献第五章 液态奶加工中的高新技术第一节 超临界流体萃取技术一、超临界流体萃取的概述二、超临界流体的性质三、超临界流体中功能性基团的溶解性四、超临界流体萃取操作过程五、超临界流体萃取的收集效率和特点六、超临界流体萃取的应用第二节 高压杀菌在液态奶加工中的应用一、高压杀菌概述和发展二、高压杀菌和微生物三、微生物高压失活的机理四、生物分子的高压失活五、高压杀菌在乳制品中的应用六、高压加工设备第三节 超滤在液态奶加工中的应用一、超滤概述二、超滤膜三、超滤设备四、超滤工艺五、超滤膜的堵塞与清洗六、超滤在液态奶加工中的应用第四节 微胶囊技术在乳品中的应用一、微胶囊化工艺概述二、微胶囊化原料在乳制品中的应用参考文献第六章 功能性液态乳制品第一节 初乳一、初乳的成分二、初乳的免疫球蛋白参考文献第二节 免疫活性物质一、免疫球蛋白二、乳铁蛋白（Lf）三、乳过氧化物酶四、溶菌酶五、乳白蛋白六、胰蛋白酶抑制剂七、黄嘌呤氧化酶参考文献第三节 益生菌及其应用一、益生菌简介二、益生菌制品三、益生菌的研究趋势与动态四、益生菌在液态奶中的应用参考文献第四节 免疫乳一、免疫乳的概念二、免疫乳生产技术三、免疫乳的生理功能参考文献第五节 功能性液态奶一、高钙牛奶的研制二、低乳糖牛乳三、高铁牛奶四、膳食纤维牛奶参考文献第七章 液态乳品工厂设计第一节 厂址的选择一、厂址选择原则二、厂址选择第二节 总平面设计一、总平面设计的基本原则二、主要建筑物和构筑物三、总平面布置的主要技术指标四、厂内交通运输第三节 工艺设计一、生产规模及生产制度二、物料平衡计算三、设备选择四、生产车间用水用气量的估算五、生产车间布置六、辅助部门第四节 土建一、乳品厂土建特点二、几种耐腐蚀地面的构造三、内墙面及顶棚四、冷藏库土建设计第五节 冷冻一、车间冷冻系统设计二、冷藏库的设计三、制冷系统四、制冷设备的计算和选择五、压缩机及辅助设备的布置第六节 给排水一、设计内容及设计所需基础资料二、设计注意事项三、水质和水源四、全厂用水量的计算五、排水第七节 供电及自控一、全厂供电二、车间配电三、电气照明四、建筑防雷和电气安全五、仪表控制和自动调节第八节 采暖与通风一、采暖的一般规定二、采暖系统热负荷计算三、采暖方式四、通风与空调的一般规定五、夏季空调冷负荷计算六、夏季空调湿负荷计算七、送风量的确定八、空调系统的选择第九节 工程概算一、概算的目的和要求二、概算文件的组成和内容三、概算编制的依据四、概算项目的划分五、建筑面积的计算方法六、乳品厂概算投资比例参考文献第八章 液态奶制品生产质量保证体系第一节 ISO族在液态奶生产中的应用一、ISO族二、生产运营中质量管理的基本条件三、原材料的质量检验和控制四、在线质量检验和控制五、成品质量检验和控

第一图书网, tushu007.com

制六、市场追溯和消费者投诉七、质量培训和提高八、化验室质量检验和良好实验室操作第二节 危害分析和关键控制点（HACCP）在液态奶生产中的应用一、HACCP名词定义二、建立HACCP系统的程序三、HACCP的制定四、HACCP在中国乳品行业推行的前景和意义五、示例分析参考文献

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