

<<乳粉>>

图书基本信息

书名：<<乳粉>>

13位ISBN编号：9787502548278

10位ISBN编号：7502548270

出版时间：2003年1月1日

出版时间：第1版 (2003年1月1日)

作者：郭本恒编

页数：371

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>

<<乳粉>>

内容概要

《乳粉》为“现代乳品加工技术”丛书的一个分册。

主要介绍乳粉、乳清粉、乳糖、干酪素的性质、功能、生产与应用等，配制乳粉的配方设计与生产，乳粉生产机械与设备，工厂设计与管理等内容。

《乳粉》理论和实用并重，力求反映现代乳粉加工技术的最新发展趋势与动态。

《乳粉》可供从事乳粉研究人员、生产技术人员和管理人员使用，亦可供高等院校相关专业师生使用。

书籍目录

第一章 概论第一节 乳粉的定义一、狭义乳粉的定义二、广义乳粉的定义三、粉末状乳制品的定义第二节 乳粉的种类一、一般乳粉的分类二、配方乳粉的分类三、其他乳粉类产品第三节 乳粉的质量标准一、国家标准与要求二、国际标准与要求第四节 乳清粉的分类和标准一、乳清粉的分类二、乳清粉的质量标准第五节 乳糖的分类和标准第六节 干酪素的分类和标准第七节 乳粉工业的发展趋势一、乳粉工业的现状二、乳粉工业的发展参考文献第二章 乳粉科学与技术第一节 乳粉的物理性质一、乳粉的颗粒结构二、乳粉的颗粒特性三、乳粉的热分类四、乳粉的质量第二节 乳粉的化学性质一、乳粉加工过程的化学变化二、乳粉生产过程中的营养损失第三节 乳粉生产工艺一、全脂乳粉二、脱脂乳粉三、乳清粉四、脱盐乳清粉五、代脂乳粉六、代脂乳清粉七、干酪素和酪蛋白酸盐八、乳清蛋白浓缩物九、调配乳粉十、其他产品第四节 蒸发浓缩技术一、浓缩技术二、乳粉的浓缩蒸发三、蒸发浓缩处理引起的乳的变化四、浓缩五、蒸发六、冷冻第五节 干燥技术一、干燥技术介绍二、干燥系统的物料和热量衡算三、干燥时间的计算四、喷雾干燥技术五、其他干燥技术第六节 乳粉的速溶技术一、速溶机理二、速溶工艺三、影响乳粉速溶的因素及改善方法第七节 乳粉的质量控制一、乳粉常见的质量缺陷及产生原因二、影响乳粉质量的因素第八节 乳粉的保藏一、贮藏过程中可能出现的不良现象二、乳粉中的微生物影响参考文献第三章 乳清粉科学与技术第一节 概述第二节 乳清粉的工艺流程一、乳清粉二、乳清浓缩蛋白三、乳清分离蛋白第三节 乳清的加工一、浓缩前的预处理二、乳清的浓缩三、乳清的干燥四、乳清固形物的回收第四节 乳清的脱盐一、离子交换二、电渗析三、热量和pH值处理四、“Loose”反渗透五、污水处理六、生产成本第五节 乳清的超滤一、综述二、乳清超滤第六节 乳清的营养一、乳清蛋白二、矿物质和微量元素三、维生素四、乳清蛋白的生理功能第七节 乳清蛋白的功能特性一、成胶性二、起泡性和搅打性三、乳化性四、持水能力五、成膜性六、抗氧化性第八节 乳清蛋白的应用一、在酸奶和发酵乳制品中的应用二、在低脂食品中的应用三、在焙烤食品中的应用四、在运动型食品中的应用五、在婴儿食品中的应用六、乳清的发酵产品第九节 乳清产品的微生物学一、原料乳清中的微生物二、微生物污染对乳清产品质量的影响三、微生物污染对膜滤过程的影响参考文献第四章 乳糖科学与技术第一节 乳糖的物理性质一、概述二、乳糖的合成三、乳糖的物理性质第二节 乳糖的化学性质一、乳糖的水解二、氧化与还原性质三、褐变反应四、乳糖发酵五、异构化乳糖和裂解产物六、乳糖的衍生物第三节 乳糖的生理功能一、对钙的作用二、对肠道菌群的作用三、糖与细胞的关系四、其他的生理功能第四节 乳糖的生产一、生产原理二、乳糖的生产制造三、乳糖生产的其他方法第五节 乳糖的应用一、在食品工业中的应用二、在制药方面的应用第六节 乳糖的水解产品一、乳糖的耐受性二、甜度和溶解性三、乳糖水解产品的生产四、乳糖水解产品在食品中的应用参考文献第五章 配制乳粉科学与技术第一节 婴幼儿配方乳粉一、概述二、设计原理三、配方设计四、生产工艺第二节 成人营养配方乳粉一、概述二、分类三、配方设计原理四、配方设计五、一般成人配方乳粉的生产工艺第三节 功能性配方粉第六章 干酪素科学与技术第七章 生科机械与设备第八章 工厂设备和管理

<<乳粉>>

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>