

<<乳制品安全生产与品质控制>>

图书基本信息

书名：<<乳制品安全生产与品质控制>>

13位ISBN编号：9787502563851

10位ISBN编号：7502563857

出版时间：2005-4

出版时间：化学工业出版社

作者：阮征

页数：274

字数：307000

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>

<<乳制品安全生产与品质控制>>

内容概要

民以食为天，食以安为先。

近几年由于乳和乳制品引发的食源性疾病明显增多，使得乳制品的质量安全问题受到广泛重视。

本书从强调乳制品安全生产和品质控制的重要性和必要性着手，系统介绍了乳制品生产原辅材料的品质与卫生安全，乳制品生产的常用技术与设备（分离，冷、热处理，均质，浓缩，喷雾干燥，发酵，包装，清洗消毒），生鲜牛乳的安全生产与质量保证，原料乳的验收与预处理，各种乳制品的国内外质量标准与品质控制（巴氏杀菌乳、灭菌乳、酸乳、炼乳、乳粉、干酪、奶油和冰淇淋），乳制品HACCP体系的建立与实施以及乳制品储运销售过程的卫生安全与质量保证，旨在满足乳业发展新形势的迫切需求，帮助各乳品企业了解、掌握现代乳制品安全生产控制技术，促进HACCP体系在乳业中的进一步推广，从而提高乳及其制品的规范化、标准化生产经营水平。

本书从理论知识，技术基础到各种乳制品安全生产加工实例都讲求科学性、技术性、系统性和实用性相结合。

本书可供从事乳品生产、科研、管理的工作者参考，亦可作为乳业技术人员培训以及高等院校相关专业师生的参考教材，还可以为相关食品销售人员和广大消费者提供科学咨询和指导。

<<乳制品安全生产与品质控制>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 乳与乳制品的基本概念和分类 一、乳和乳制品的基本概念 二、国内外标准对乳和乳制品的分类 第二节 乳制品安全生产与质量保证的重要性的必要性 一、乳与乳制品的安全问题 二、乳与乳制品的安全生产 三、我国乳业推行HACCP管理的必要性 第三节 各种质量保证体系及其相互关系 一、良好操作规范(GMP) 二、卫生标准操作规范(SSOP) 三、危害分析与关键控制点(HACCP) 四、ISO族国际标准体系 五、HACCP与各种质量体系的相互关系 第四节 HACCP体系在乳品工业中的应用 一、HACCP体系在国外乳品工业中的应用概况 二、HACCP体系在我国乳品工业中的应用现状第二章 乳制品生产原辅材料的品质与卫生安全 第一节 乳制品生产的基础原料 一、牛乳的基本组成及其生理功能 二、牛乳的化学性质及其影响因素 三、牛乳的物理性质及其影响因素 四、乳中的微生物及其影响因素 五、正常乳与异常乳 六、免疫乳 第二节 乳制品生产的辅助原料 一、主要辅料的种类、性质及其应用 二、辅料的质量标准和卫生要求 第三节 乳制品生产的包装材料 一、各种乳制品包装材料的种类、特性及应用 二、包装的质量及卫生要求第三章 乳制品生产常见加工技术与设备 第一节 乳的分离技术与设备 一、过滤 二、离心分离 三、膜分离 第二节 乳的热杀菌技术与设备 一、初次杀菌 二、巴氏杀菌 三、超高温瞬时灭菌 第三节 乳的冷处理技术与设备 一、冷却冷藏 二、冷冻 第四节 乳的均质技术与设备 一、均质原理 二、均质的过程 三、均质效果 四、均质设备 第五节 乳的浓缩技术与设备 一、乳浓缩的目的 二、乳浓缩的基本原理 三、乳浓缩的类型和特点 四、影响浓缩的因素 五、乳的真空浓缩设备 第六节 乳的喷雾干燥技术与设备 一、喷雾干燥的原理 二、喷雾干燥的分类 三、喷雾干燥的过程 四、喷雾干燥的设备 第七节 乳的发酵技术与设备 一、发酵乳中的微生物 二、发酵剂的分类 三、影响发酵剂活力的因素 四、发酵剂的制备 第八节 乳的包装技术与设备 一、巴氏杀菌产品的包装 二、无菌包装 第九节 乳制品机械设备的清洗与消毒 一、清洗 二、消毒杀菌 三、主要设备、容器的清洗和消毒 四、就地清洗系统 五、清洗消毒的评定标准第四章 生鲜牛乳的安全生产与质量保证 第一节 生鲜牛乳的国内外质量标准 一、无公害生鲜牛乳收购标准 二、国外生鲜牛乳质量标准 第二节 无公害生鲜牛乳安全生产规范 一、建设质量控制体系 二、奶牛场环境 三、引种繁育 四、奶牛场防疫 五、奶牛场卫生 六、兽药的使用 七、饲料及饲料添加剂的使用 八、挤乳 九、盛装、贮存、运输 十、生鲜牛乳检验规则 十一、从业人员资格和健康卫生 十二、生产环节间的质量监督制约 第三节 生鲜牛乳的生产工艺与品质控制 一、生鲜牛乳生产工艺设备流程 二、工艺技术要点 第四节 生鲜牛乳生产的卫生安全 一、乳中微生物污染的来源 二、减少微生物污染的措施第五章 原料乳的验收与预处理 第一节 原料乳的检验方法 一、感官指标检验 二、理化指标检验 三、微生物指标检验 第二节 原料乳的收购 第三节 原料乳的预处理 一、净乳 二、冷却 三、贮存 第四节 原料乳的标准化 一、标准化的原理 二、标准化的步骤 三、标准化的方法第六章 乳制品的质量标准和品质控制 第一节 巴氏杀菌乳 一、巴氏杀菌乳的种类、特征和发展趋势 二、巴氏杀菌乳的国内外质量标准 三、巴氏杀菌乳的生产工艺与品质控制 第二节 灭菌乳 一、灭菌乳的种类、特征和发展趋势 二、灭菌乳的国内外质量标准 三、超高温灭菌乳(UHT乳)的生产工艺与品质控制 第三节 酸乳 一、酸乳的分类、特征和发展趋势 二、酸乳的国内外质量标准 三、酸乳的生产工艺与品质控制 第四节 炼乳 一、炼乳的种类和特征 二、炼乳的国内外质量标准 三、加糖炼乳的生产工艺与品质控制 四、无糖炼乳的生产工艺与品质控制 第五节 乳粉 一、乳粉的种类、特征和发展趋势 二、乳粉的国内外质量标准 三、乳粉的生产工艺与品质控制 第六节 干酪 一、干酪的种类、特征和发展趋势 二、干酪的国内外质量标准 三、干酪的生产工艺与品质控制 第七节 奶油 一、奶油的种类、特征和发展趋势 二、奶油的国内外质量标准 三、奶油的生产工艺与品质控制 第八节 冰淇淋 一、冰淇淋的种类、特征和发展趋势 二、冰淇淋的国内外质量标准 三、冰淇淋的生产工艺与品质控制第七章 乳制品HACCP体系的建立与实施 第一节 乳制品HACCP体系建立与实施的基本步骤 一、HACCP的实施前提(必要基础程序) 二、HACCP实施的预先步骤 三、HACCP体系的建立 四、HACCP计划表的制定 五、HACCP体系的确认 六、HACCP体系的审核 第二节 酸乳HACCP体系示例 一、产品及原料描述 二、搅拌型酸牛乳的工艺流程及其说明 三、危害分析及关键控制点的确定 四、搅拌型酸牛乳HACCP计划表的制定 第三节 乳粉HACCP体系示例 一、产品及原料描述 二、全脂无糖乳粉

<<乳制品安全生产与品质控制>>

的工艺流程及其说明 三、危害分析和关键控制点的确定 四、全脂无糖乳粉HACCP计划表的建立第八章 乳制品贮运销售过程的卫生安全与质量保证 第一节 乳品仓储运输和销售过程的质量控制 一、仓储过程中的质量控制 二、运输过程中的质量控制 三、销售过程中的质量控制 第二节 产品的追溯和召回制度 一、产品的市场追溯和企业内部追溯 二、产品的召回制度 第三节 消费者投诉和质量回顾 一、外部质量信息反馈概述 二、消费者和客户投诉处理 三、质量回顾主要参考文献

<<乳制品安全生产与品质控制>>

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>