第一图书网, tushu007.com

<<乳蛋制品加工技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<乳蛋制品加工技术与配方>>

13位ISBN编号：9787506472524

10位ISBN编号：750647252X

出版时间：2011-5

出版时间：中国纺织出版社

作者：于新，李小华 著

页数：307

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

内容概要

于新的《乳蛋制品加工技术与配方》简要介绍了乳和蛋的基本知识，详细介绍了各种乳制品，包括消毒乳、灭菌乳、炼乳、乳粉、发酵乳、干酪、奶油、冰激凌、雪糕、干酪素以及其他乳制品的加工技术；同时也详细介绍了蛋制品，包括皮蛋、咸蛋、糟蛋、液蛋、冰蛋、湿蛋黄、蛋白片、蛋粉、蛋黄酱、蛋类罐头、蛋类果冻、蛋类饮料和其他蛋制品的加工技术。
本书内容实用，既有理论知识，又有实际操作和详细的工艺配方等。
《乳蛋制品加工技术与配方》可供乳品、蛋品等相关企业的从业人员及食品专业的相关师生阅读参考。

书籍目录

第一篇 乳制品加工第一章 乳的化学组成及性质第一节 乳的化学组成一、乳脂肪二、乳蛋白质三、乳糖四、无机物五、维生素六、酶七、其他成分第二节 乳的加工特性及变化一、热处理对牛乳性质的影响二、冻结对乳的影响第三节 乳的物理性质一、色泽二、气味和滋味三、酸度四、相对密度五、冰点和沸点六、黏度七、表面张力八、电导率第四节 异常乳一、生理异常乳二、化学异常乳三、微生物污染乳四、病理异常乳第二章 原料乳的卫生质量及控制第一节 乳中的微生物及来源一、乳中微生物的来源与种类二、鲜乳存放期间微生物的变化三、乳的腐败变质第二节 原料乳的质量标准及验收一、质量标准二、乳的验收第三节 原料乳的质量控制一、过滤与净化二、乳的冷却三、贮存四、运输第三章 消毒乳的加工第一节 乳的杀菌和灭菌一、消毒乳的概念及种类二、乳的热杀菌技术三、乳的冷杀菌技术第二节 巴氏消毒乳的加工一、工艺流程二、工艺要点三、生产线第三节 超高温灭菌乳的加工一、工艺流程二、工艺要点三、生产线第四节 再制乳的加工一、原料二、生产方法三、生产工艺第五节 花色乳及含乳饮料的加工一、原料二、配方及工艺第四章 炼乳及乳粉的加工第一节 炼乳的加工一、炼乳的种类及组成二、甜炼乳的加工三、淡炼乳的加工第二节 乳粉的加工一、乳粉的种类和组成二、全脂乳粉的加工三、脱脂乳粉的加工四、速溶乳粉的加工五、配方乳粉的加工第五章 发酵乳制品的加工一、发酵乳的概念和种类二、发酵乳制品的功能特性第一节 发酵剂一、发酵剂分类二、发酵剂的主要作用及菌种的选择三、发酵剂的制备四、乳酸茵发酵剂的质量要求及鉴定第二节 发酵乳的加工一、发酵乳的分类二、凝固型发酵乳的加工三、搅拌型发酵乳的加工四、特色酸奶产品的加工五、发酵乳加工的质量缺陷及改进措施第三节 乳酸菌饮料的加工一、乳酸茵饮料的种类二、乳酸菌饮料的加工三、双歧杆菌发酵乳饮料的加工第四节 干酪的加工一、干酪的概念和种类二、天然干酪的加工三、融化干酪的加工四、几种主要干酪的加工第五节 其他发酵乳制品的加工一、乳酸菌制剂二、开菲尔酸奶酒第六章 奶油制品的加工第一节 奶油的加工一、概述二、奶油的加工三、连续式奶油加工四、掼奶油的加工五、重制奶油的加工六、乳清奶油的加工七、咖啡奶油的加工八、奶油粉的加工第二节 黄油的加工一、稀奶油加工黄油二、奶油加工黄油第七章 乳品冷饮的加工第一节 乳品冷饮的原料及添加剂一、原料的选择二、原料的配比与计算第二节 冰激凌的加工一、概述二、冰激凌的生产工艺三、特色冰激凌的生产工艺第三节 雪糕的加工一、概述二、雪糕的生产工艺第八章 其他乳制品的加工第一节 乳蛋白制品的加工一、牛初乳的加工二、乳蛋白制品的加工第二节 乳清粉的加工一、工艺流程二、工艺要点三、脱盐乳清粉的生产工艺第三节 干酪素的加工一、干酪素的性状二、干酪素的种类三、干酪素的生产工艺第二篇 蛋制品加工参考文献

编辑推荐

为了适应乳、蛋加工业的蓬勃发展，满足广大消费者对乳品和蛋品消费增长的需要，提高人们对乳和蛋品的认识，编著者于新等结合目前我国乳、蛋制品的生产状况，并参考了各有关资料，编写了《乳蛋制品加工技术与配方》。

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