第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508711225

10位ISBN编号：750871122X

出版时间：2006-9

出版时间：中国社会

作者：崔富春

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

提高农产品附加值、增加农民收入是建设社会主义新农村的内容之一。
根据这个原则，编者按照许多乡镇企业的需求，详细阐述了酱油、食醋、腐乳、黄酒、白酒、发酵乳制品、发酵豆制品等发酵食品的生产工艺及技术要点，全书通俗易懂，注重技术、操作的介绍。
在编写过程中考虑到农村中小型食品企业的生产能力，所介绍的产品具有操作方便、设备简单、投资少、见效快的特点。

全书共分七章，其中第一章、第二章、第三章第一、二节由郝林编写，第三章第三节、第四章、第五章、第六章、第七章由杨宁编写。

本书由山西农业大学侯红萍教授终审，特表示感谢！

<<发酵食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论　第一节 发酵食品的历史　第二节 发酵食品的种类第二章 发酵食品基础知识　第一节 发酵和发酵食品　第二节 发酵食品与微生物　一、发酵食品与细菌　二、发酵食品与霉菌　三、发酵食品与酵母菌　第三节 食品发酵工艺　一、根据涉及到的主要微生物种类分类 二、根据基质物理状态分类　第四节 发酵食品的形成机理第三章 发酵调味食品　第一节 酱油　一、酱油酿造的原料　二、酱油酿造中的微生物　三、酱油的酿造工艺　第二节 食醋　一、酿醋的原料　二、酿醋的糖化发酵剂　三、酿醋的微生物　四、食醋酿造的工艺流程　五、果醋　第三节 豆腐乳　一、生产豆腐乳的原料、菌种及机理　二、豆腐乳生产工艺　三、红曲的生产第四章 酒　第一节 黄酒　一、黄酒酿造原料　二、黄酒的基本生产工艺　第二节 白酒　一、概述　二、白酒生产原料　三、白酒的生产工艺第五章 发酵乳制品　第一节 酸乳　一、酸乳生产原科及预处埋　二、凝固型酸乳的加工　三、搅拌型酸乳的加工　四、饮料型酸乳的加工　第二节 干酪　一、概述　二、干酪的生产工艺第六章 发酵豆制品　第一节 酸豆乳　一、酸豆乳制造的工艺流程　二、酸豆乳的生产工艺　第二节 豆豉　一、概述　二、豆豉的生产技术　第三节 纳豆　一、概述　二、纳豆的生产方法　第四节 丹贝　一、概述　二、丹贝的制作方法第七章 其他发醇食品　第一节 面包　一、生产面包的原辅料　二、面包生产分类　三、面包生产工艺　第二节 泡菜　一、泡菜生产中的微生物　二、泡菜生产工艺流程　三、四川泡菜生产工艺流程　第三节 酒酿　一、概述　二、酒酿的生产技术参考文献后记

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