第一图书网, tushu007.com

<<现代乳品加工与质量控制>>

图书基本信息

书名：<<现代乳品加工与质量控制>>

13位ISBN编号：9787810662109

10位ISBN编号：7810662104

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学

作者：[荷]GerritSmit 斯米特

页数：534

字数：693000

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

前言

乳及乳制品已成为发达国家和发展中国家日常膳食的重要组成部分。
发酵等技术在乳品加工中的应用已有数千年的历史。
在此基础上，乳品加工业始终位于食品工业改革的前沿。
本书概述了乳品加工工业发展的最新动态。
本书第1篇论述了乳品安全和质量控制的关键问题。
第2章介绍了乳的主要成分，总结了该领域最新基础研究进展；第3章讨论了各种因素对乳组成成分的影响，包括品种和农场管理方式等因素；随后的3章重点论述了乳品安全问题，包括牧场的卫生规范、巴氏杀菌和灭菌技术的发展以及保证乳品质量而逐渐兴起的技术模型研究；该篇的最后一些章节重点论述了乳制品质量控制的关键问题，详细讨论了以下几个方面：乳与乳制品风味控制的最新研究进展，改善发酵乳制品的组织结构技术，控制产品的稳定性及货架期技术，乳与乳制品掺假检测技术等；在讨论乳品作为传统营养物质的重要性的基础上，最后两章讨论最新兴起的功能乳制品研究进展。
本书的第2篇综述了用于改善乳制品质量的多项新技术。
前两章介绍乳品质量和安全的在线检测和控制技术；随后几章介绍了延长乳制品货架期的手段，例如高压技术、乳制品喷粉技术和二氧化碳的应用等；还有一章介绍乳中各成分的分离技术。
本书的最后一篇介绍了干酪加工中风味的改善及其他质量控制的主要发展现状。
乳制品的质量问题（如口感、质地、健康和安全等）总由消费者最先感知并提出，最后成为乳品工业发展的推动力。
本书提到的新发展与新技术也应归功于消费者。

内容概要

乳品加工处于食品加工业的前沿，技术发展十分迅速。
《现代乳品加工与质量控制》一书，由世界上该领域的数十位知名专家合作完成。
全书围绕着提高乳品质量的主要革新技术进行阐述。
讨论了这些技术对乳品安全和乳品质量所产生的影响。
　　第一篇，前面两章是全书的基础，概述了乳成分的最新研究进展以及饲养管理因素对原料乳质量的影响。
接下来的三章论述了乳品安全问题，包括加工过程中的卫生操作规范，巴氏杀菌和灭菌工艺的改进，利用模型评估巴氏杀菌的效果。
其余章节从乳制品的风味、质构、货架期等方面综述了乳制品质量的评价方法。
最后两章介绍了功能性乳制品及其与人类的健康。
　　第二篇，详细讲述了乳品加工的主要技术进展。
前面两章介绍有关加工效率的在线分析和产品质量方面的技术发展。
接下来的几章介绍了提高乳制品质量的新技术，如高压处理、乳粉加工以及在乳中溶解二氧化碳以延长货架期等。
　　本书最后一篇详细介绍了干酪生产技术的主要进展。
　　《现代乳品加工与质量控制》一书为乳品工业中改良工艺和提高产品质量方面的权威著作。

作者简介

作者：(荷兰)格瑞特·史密特(G.Smit) 译者：任发政 韩北忠 罗永康 等 合著者：骆承庠

<<现代乳品加工与质量控制>>

书籍目录

1 前言第1篇 乳制品质量与安全　2 乳的主要成分　3 影响原料乳品质的因素　4 乳品加工中的卫生操作规范　5 巴氏杀菌乳与灭菌乳的改进　6 巴氏杀菌效果的模拟　7 乳制品风味的产生　8 发酵乳制品酸乳的质构控制　9 影响乳及乳制品保质期的因素　10 乳及乳制品的掺假检测　11 功能性乳制品　12 功能乳制品与人类健康第2篇提高乳品质量的新技术　13 乳品生产中产品质量在线检测　14 保证牛乳安全的快速在线分析　15 改善乳制品质量的高压处理方法　16 乳粉加工和产品质量控制　17 乳成分分离技术　18 溶解二氧化碳延长乳制品的货架期第3篇 干酪加工　19 干酪的快速成熟　20 非发酵剂乳酸菌和干酪的质量　21 涂抹干酪的生产　22 干酪风味的形成　23 提高原料乳营养价值的措施索引

章节摘录

插图：·葡萄糖一半乳糖糖浆，由酸水解或β-半乳糖酶水解乳糖而得，这类糖产品的水解技术已经成熟，但产品相对于其他糖类产品（蔗糖、葡萄糖、葡萄糖一果糖）经济适用性较差。
·半乳糖寡糖，在特定的条件下，β-半乳糖酶具有转移酶和水解酶的活性，前者占优势，可水解乳糖得到半乳糖寡糖，具有促双歧菌生长特性，在食品业将具有广泛的应用前景。
·乙醇，通过乳酸克鲁维酵母（Kluyveromyces lactis）发酵乳糖得到已商业化的产品。
·其他的衍生物相对有限，有潜在应用价值的产品包括乳糖醇、乳糖酸、乳酸、乙酸、丙酸、乳糖基酰基尿素（lactosyl urea）和单细胞蛋白。
2.2.4 与乳糖相关的不良营养问题乳糖与两种酶缺乏症有关：乳糖不耐症和半乳糖血症。
乳糖不耐症是由于缺乏β-乳糖酶而引起，除了北欧和非洲的一些部落，成人的乳糖不耐症发病率很高，而婴儿很少发生这种症状。
人类的小肠不能直接吸收二糖，未水解的乳糖进入大肠后被微生物利用，引起肠胃腹胀和腹痛，使肠道上皮黏膜脱水，导致腹泻。
乳糖不耐症会引起身体不适，有时也会致命。
患有乳糖不耐症的人群应该避免食用牛乳和含有乳糖的乳制品。
生产中采用可溶性的β-乳糖酶或固定化β-乳糖酶水解牛乳或消费者自行添加乳糖酶，可以解决乳糖不耐症这一问题。
水解乳糖得到的乳制品在西方国家没有太多的经济效益，但在乳糖不耐症患者多的亚洲国家，该类产品的消费逐渐上升，将具有广阔的市场前景。
半乳糖血症是由于机体内缺乏半乳糖激酶或半乳糖-1P-尿苷酰转移酶，不能分解半乳糖而引起。
缺乏半乳糖激酶，体内的乳糖经由代替途径代谢，导致半乳糖在机体内各种组织聚集，包括眼睛，会引起白内障症状。
如果在产后几星期内食用含乳糖的食物，半乳糖-1P-尿苷酰转移酶缺乏会导致婴儿脑膜发育异常，智力迟钝。
新生儿的半乳糖血症发病率约为1／50000。

编辑推荐

《现代乳品加工与质量控制(精)》是国家重大出版工程项目之一。
《现代乳品加工与质量控制(精)》由荷兰著名乳品专家Gerrit Smit教授主编，参编者均来自世界各大学和研究所，且均为相关领域的著名专家。
《现代乳品加工与质量控制(精)》既全面介绍了乳品的基础知识和最新基础研究进展，又重点突出了现代乳品加工及安全和质量控制技术，特别反映了乳品安全和质量控制的关键问题及改善乳制品质量的新技术。
《现代乳品加工与质量控制(精)》不仅对从基础理论到加工技术进行了论述，而且还重点对从品种、牧场管理、产品加工到产品检测、产品包装、质量控制及运输等方面的新技术、新进展进行了阐述，内容新颖、全面、完整。

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