

《新版乳制品配方》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2004年07月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501937059

内容简介

“一杯牛奶可以强壮一个民族”，牛奶是最接近于完善的食品，它不仅能提供给人体所需的各种营养物质，还是人体补钙的*选择。近年来，人们逐渐认识到奶的营养价值及保健功能，其消费量逐年快速增长。全国各地像雨后春笋般建起了大大小小的乳品加工厂及经营乳品的公司，使乳晶产业成为蓬勃发展的朝阳产业，是带动农业发展、农民增收的龙头产业。鉴于这种形势，北京三元食品股份有限公司科研培训中心组织了中心的科技人员、培训教师等，结合多年的科研、开发及教学实践与经验，共同编写了本书，希望能对读者有所帮助。

本书编写中力求文字简练、通俗易懂、实用性强，并适当吸收了国内外*的科研或生产技术成果，本书适用于基层乳品厂的技术人员参考。

目录

第一章 牛乳的成分及性质

第一节 概述

一、各种乳的成分比较

二、常乳和异乳

第二节 牛乳的物理性质

一、乳的体系状态

二、牛乳的色泽

三、牛乳的滋、气味

四、牛乳的相对密度

五、牛乳的冰点

六、沸点

七、乳的黏度

八、乳的表面张力

第三节 牛乳的化学性质

一、牛乳的成分

二、蛋白质

三、脂肪

四、乳糖

五、乳中的无机成分

六、乳中的酶类

七、乳中的维生素

第四节 牛乳中的微生物

一、牛乳中微生物的种类及其来源

二、牛乳中微生物的生长与代谢

三、牛乳中微生物的含量及牛乳贮存中微生物的变化

第二章 消毒牛乳

第一节 消毒牛乳的分类

- 一、按杀菌条件分类
- 二、按营养成分分类
- 三、按包装形式分类

第二节 消毒牛乳的加工工艺

- 一、原料乳的验收
- 二、乳的过滤、净化及标准化
- 三、均质
- 四、杀菌与灭菌
- 五、冷却
- 六、灌装
- 七、货架期

第三章 花色牛乳

第一节 概述

第二节 中性花色牛乳

第三节 酸性花色牛乳

第四章 发酵乳制品

第一节 概述

第二节 发酵剂的制备

第三节 酸奶的生产工艺

第五章 干酪

第一节 概述

第二节 干酪的通用加工工艺

第三节 发酵剂的制备

第四节 乳清

第五节 设备

第六节 干酪的缺陷

第七节 主要干酪加工工艺

第六章 乳清的加工

第一节 概述

第二节 乳清蛋白

第三节 乳清粉

第四节 浓缩乳清

第五节 乳糖的生产

第七章 乳粉

第一节 概述

第二节 全脂乳粉

第三节 脱脂乳粉

第四节 配制乳粉

第五节 速溶乳粉

第六节 其他乳粉

第八章 炼乳

第一节 甜炼乳

第二节 淡炼乳

第九章 奶油和稀奶油

第一节 奶油的种类、组成和特性

第二节 奶油加工工艺

第三节 搅奶油加工工艺

第四节 稀奶油

第十章 干酪素

第一节 概述

第二节 干酪素加工工艺

第三节 干酪素的质量标准

第十一章 传统乳制品

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)