

<<乳品科学百科全书 四卷>>

图书基本信息

书名：<<乳品科学百科全书 四卷>>

13位ISBN编号：9787030206206

10位ISBN编号：7030206207

出版时间：2009-3

出版单位：科学出版社

作者：（澳大利亚）H.罗金斯基（H.Roginski）等主编，赵新淮 译译

页数：3572

字数：5300000

译者：孟祥晨

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

远在近一万年前的石器时代，人类作为自然人就开始了饮乳。

从撒哈拉沙漠的岩画可以看出，早在公元前4000年，乳和乳制品就已经成为人类重要的食物。

佛教经典《大藏经·般若涅槃经》十四卷中有“善男子譬如从牛出乳，从乳出酪，从酪出生酥，从生酥出熟酥，从熟酥出醍醐，醍醐最上，若有服者，众病皆除，所有诸药悉入其中。

”由此可知，古印度教时代对牛乳的加工提炼就已经达到了很高的水平。

随着人类生活质量的提高和生命质量的需要，人们对乳和乳制品的要求越来越高，从而极大地推动了乳品科学、乳品技术、乳品生产、乳品法规、乳品经济和乳品文化的发展，新知识、新理论、新技术、新方法、新工艺和新产品层出不穷。

为了适应乳和乳制品快速发展对科学技术、生产管理等的全面性和多样化需求，H.罗金斯基等主编了《乳品科学百科全书》。

百科全书，无疑是全面、系统介绍文化科学知识的大型工具书，其收录各种专业名词和术语，按词典形式分条编排，解说详细。

作为乳品类百科全书，它又必然是乳品科学的专业“万花筒”，向我们展现一个五彩缤纷的乳品科学世界。

全书分为4卷427篇，是迄今世界上最为权威的多卷大型乳品科学百科全书。

这部乳品科学百科全书，首次最系统、最完整地汇集了当代乳品科学领域的理论与技术，为从事乳品科学研究和投身乳品生产实践的科学技术人员提供了必要的参考，并为乳品科学研究领域的莘莘学子构建起最新颖、最完善的知识框架。

《乳品科学百科全书》出版的意义在于向所有乳品科学研究者、大学生（包括本科生和研究生）和乳品产业管理者、从业者提供完善的资料来源，使读者就所从事的研究或工作领域获得基本信息。

读者通过“see also”和“延伸阅读”，进一步得到更加深入和更加充分的研究专论或原始文献；并通过实际应用，可以增加“一书在手，百疑俱释”的知识充实感和专业满足感。

<<乳品科学百科全书 四卷>>

内容概要

本书分为4卷，收录了世界上著名的乳业专家编撰的427篇文章，是迄今乳业领域最为权威的多卷大型乳品百科全书。

本书首次最系统、最完整地汇集了当代乳品科学领域的理论与技术(食品、畜牧、兽医、加工、机械、工程、管理、教育)，涉及的主要议题有乳的生产与乳业技术、顺应营养和公共健康需求，以及包括乳和乳制品贸易方面的乳品工业经济。

全书内容按英文字母顺序的系列条目排列，且每篇文章附有“see also”和“延伸阅读”，通过实际应用，读者可获得“一书在手，百疑俱释”的知识充实感和专业满足感。

本书适合科研院所和实验室的研究人员、乳品公司的管理者和从事研发的人员、乳品科学及相关学科的本科生和研究生、经济和营养政策部门及媒体的工作人员参考阅读。

作者简介

译者：孟祥晨 编者：(澳大利亚)罗金斯基 (H.Roginski) (美国)J.W.富卡 (爱尔兰)P.F.福克斯

<<乳品科学百科全书 四卷>>

书籍目录

第一卷 中译本序 原书序 前言 引言 《乳品科学百科全书》使用指南 A 乳品加工厂中的搅拌器 农业
补贴计划 农业政策上的价格和支持体系 欧盟的共同农业政策 美国的农业政策 其他体系
分析 取样 化学分析 光谱学概述 分光光度技术——红外光谱 原子光谱技术 色谱法 免
疫化学法 电泳 微生物学分析 基于DNA的分析 生物传感器 物理学方法 电化学分析 感
官评定 节杆菌属 黄曲霉 B C第二卷第三卷第四卷

章节摘录

插图：对于生物胺（除组胺和酪胺），据报道能产生尸胺和腐胺的菌种包括肠道细菌、大肠杆菌、克雷伯氏杆菌和腐败希瓦氏菌（*Schewanella putre, faciens*）；摩根氏摩根氏菌产生腐胺；大肠杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳酸乳球菌、链球菌和液化链球菌产生色胺；爬虫假单胞菌和粪肠球菌产生苯乙胺。

生物胺阳性细菌主要是由原料乳引入到食品。

只有乳在巴氏杀菌后被污染，通常才能在干酪中检测到生物胺的生成。

因此，相比巴氏杀菌乳，使用未经巴氏杀菌乳形成生物胺的风险更高。

乳中细菌生成生物胺的最大产量，是在培养24~48h之后。

也有报道称细菌主要在生长周期末产生脱羧酶。

还有报道称，只有细菌数接近 $10^6 \text{cfu} \cdot \text{g}^{-1}$ 时，酪胺才明显生成。

发酵剂会增加或降低终产品中的生物胺含量。

如果发酵剂菌株本身能生成生物胺，则产品中生物胺的最终浓度将非常高。

另一方面，如果发酵剂不能生成生物胺，而且还能抑制产生物胺污染菌群的生长，它将对最终产品的安全性保证具有有益影响。

<<乳品科学百科全书 四卷>>

编辑推荐

《乳品科学百科全书(套装全4卷)》内容按英文字母顺序的系列条目排列，且每篇文章附有“see also”和“延伸阅读”，通过实际应用，读者可获得“一书在手，百疑俱释”的知识充实感和专业满足感。

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>