

<<发酵食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787501987696

10位ISBN编号：7501987696

出版时间：2012-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：尚丽娟 主编

页数：333

字数：437000

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>

<<发酵食品生产技术>>

内容概要

《全国农业高职院校“十二五”规划教材：发酵食品生产技术》是基于工作过程和就业岗位的需求分析，按照发酵产品生产项目下的任务驱动、配合实训项目导向的模式来进行编写的。即以发酵产品生产工艺流程为主线，以生产“工序”为载体，通过解剖工艺流程，将教学项目和实训项目对应，对项目的目的、内容、知识综合应用程度、实用性、创新性 & 达成目标提出要求，融入了食品发酵行业的发展动态及最新工艺技术应用和研究成果，重新序化了教学内容。

<<发酵食品生产技术>>

作者简介

主编：尚丽娟，女，副教授，黑龙江农垦职业学院食品工程教师

副主编：刘复军，黑龙江省委科技职业学院；李婧，辽宁医学院食品科学与工程学院

参编：刘志健，黑龙江农业工程职业学院；孙莹，牡丹江大学生物制药与食品工程学院

<<发酵食品生产技术>>

书籍目录

项目一 食品发酵的认知

【知识目标】

【技能目标】

【解决问题】

【必备知识】

- 一、发酵与酿造技术的历史
- 二、发酵与酿造技术特点以及与现代生物技术的关系
- 三、发酵与酿造技术的研究对象
- 四、发酵与酿造技术的发展趋势

项目二 白酒的酿造

【知识目标】

【技能目标】

【解决问题】

【必备知识】

- 一、白酒成分与来源
- 二、白酒中有害成分
- 三、白酒的质量标准
- 四、白酒的卫生标准

任务一 原辅料及处理

- 一、制曲原料
- 二、酿酒的原料和辅料
- 三、生产用水

任务二 大曲白酒生产工艺

- 一、大曲白酒的特点
- 二、大曲白酒的类型
- 三、大曲白酒生产工艺

任务三 小曲白酒生产工艺

- 一、小曲白酒的特点
- 二、小曲白酒生产工艺

【习题】

项目三 啤酒生产技术

【知识目标】

【技能目标】

【解决问题】

【必备知识】

- 一、啤酒的成分及营养价值
- 二、啤酒的分类
- 三、啤酒生产的一般工艺流程
- 四、啤酒生产的原辅料
- 五、酒花和酒花制品
- 六、酿造用水

任务一 麦芽制备

- 一、大麦预处理
- 二、浸麦
- 三、发芽

<<发酵食品生产技术>>

任务二 麦汁制备

- 一、原料、辅料的粉碎
- 二、糖化
- 三、麦汁过滤
- 四、麦汁煮沸与酒花添加
- 五、麦汁冷却
- 六、麦汁浸出物收得率及理化指标

任务三 啤酒发酵

- 一、啤酒酵母
- 二、啤酒发酵过程的主要物质变化

.....

项目四 葡萄酒生产技术

项目五 黄酒生产技术

项目六 酱油生产技术

项目七 食醋生产技术

项目八 酱品生产技术

项目九 发酵豆制品生产技术

项目十 发酵乳制品生产技术

实训

参考文献

<<发酵食品生产技术>>

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>