

<<乳制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<乳制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787504661913

10位ISBN编号：7504661910

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：詹现璞 主编

页数：256

字数：380000

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>

## <<乳制品加工技术>>

### 内容概要

《乳制品加工技术》共分十二章，重点介绍了乳的基础知识、生乳的标准及验收，液态乳的加工、酸乳的加工、含乳饮料的加工、乳粉的加工、冷冻饮品的加工、实训项目，又简单介绍了干酪的加工、奶油的加工、其他乳制品的加工和乳品厂设备的清洗。

本书由河南省漯河食品职业学院组织编写，漯河食品职业学院詹现璞担任主编。

## <<乳制品加工技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 乳的基础知识

- 第一节 乳的概念及组成
- 第二节 乳的化学性质
- 第三节 乳的物理性质
- 第四节 乳中的微生物
- 第五节 异常乳

#### 第二章 生乳的标准及验收

- 第一节 生乳的质量标准
- 第二节 生乳的验收
- 第三节 生乳的以质定价
- 第四节 生乳验收主要设备简介

#### 第三章 液态乳的加工

- 第一节 概述
- 第二节 巴氏杀菌乳的加工
- 第三节 灭菌乳的加工
- 第四节 液态乳加工主要设备简介

#### 第四章 酸乳的加工

- 第一节 概述
- 第二节 发酵剂制备
- 第三节 酸乳的加工
- 第四节 酸乳加工的主要设备简介

#### 第五章 含乳饮料的加工

- 第一节 概述
- 第二节 配制型含乳饮料的加工
- 第三节 发酵型含乳饮料的加工
- 第四节 含乳饮料加工主要设备简介

#### 第六章 冷冻饮品的加工

- 第一节 冷冻饮品加工所需的原料
- 第二节 冰淇淋的加工
- 第三节 雪糕的加工
- 第四节 冷冻饮品加工主要设备简介

#### 第七章 乳粉的加工

- 第一节 概述
- 第二节 全脂加糖乳粉的加工
- 第三节 脱脂乳粉的加工
- 第四节 速溶乳粉的加工
- 第五节 其他乳粉简介
- 第六节 乳粉加工主要设备简介

#### 第八章 干酪的加工

- 第一节 概述
- 第二节 天然干酪的加工
- 第三节 再制干酪的加工

#### 第九章 奶油的加工

- 第一节 概述
- 第二节 奶油的一般加工

## <<乳制品加工技术>>

### 第十章 其他乳制品的加工

#### 第一节 炼乳简介

#### 第二节 免疫乳简介

#### 第三节 乳糖简介

#### 第四节 乳清及乳清蛋白粉简介

### 第十一章 乳品厂设备的清洗与消毒

#### 第一节 清洗概述

#### 第二节 消毒方法

#### 第三节 CIP清洗

### 第十二章 实训

#### 实训一 生乳相对密度的测定

#### 实训二 生乳滴定酸度的测定

#### 实训三 酒精实验

#### 实训四 原料乳及乳制品中菌落总数的测定

#### 实训五 大肠菌群计数

#### 实训六 牛乳均质效果的测定

#### 实训七 巧克力风味乳的制作

#### 实训八 调配型酸性含乳饮料的制作

#### 实训九 抗生素残留检验

#### 实训十 凝固型酸乳的制作

#### 实训十一 搅拌型酸乳的制作

#### 实训十二 乳酸菌饮料的制作

#### 实训十三 普通冰淇淋的制作

#### 实训十四 膨化雪糕的制作

#### 实训十五 普通干酪的制作

#### 实训十六 参观乳粉厂

### 参考文献

<<乳制品加工技术>>

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>