

<<酱油生产技术问答>>

图书基本信息

书名：<<酱油生产技术问答>>

13位ISBN编号：9787506472234

10位ISBN编号：7506472236

出版时间：2011-3

出版时间：中国纺织出版社

作者：徐清萍 编

页数：385

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>

## <<酱油生产技术问答>>

### 内容概要

《酱油生产技术问答》主要从酱油生产所用原辅料、生产菌种、曲料、酶、酱油生产工艺、酱油成分种类、酱油成分分析及酱油产品质量等方面分析存在的问题，并给出相应的处理方法。

《酱油生产技术问答》还介绍了多种酱油生产配方、生产工艺、操作要点等，实用性强。

《酱油生产技术问答》可供酱油生产企业的生产及研发技术人员使用，还可供食品、发酵相关专业师生阅读参考。

## <<酱油生产技术问答>>

### 书籍目录

第一章 酱油生产基础知识一、我国酱油起源于何时？

二、我国不同历史时期的酱油生产工艺有哪些？

三、什么是酱油？

酱油的种类有哪些？

四、什么叫绿色食品、有机食品、有机酱油？

五、生抽王与老抽王有什么区别？

六、我国酱油生产工艺步骤主要有哪些？

七、我国酱油生产现状及今后的发展趋势是什么？

八、国外有哪些酱油品种？

九、日本酱油生产的工艺概况如何？

十、什么叫多菌种发酵？

有哪些优点？

十一、多菌种制曲与发酵在酿造酱油中的应用现状如何？

十二、混合菌种发酵生产酱油的特点有哪些？

十三、酱油的最新保鲜技术主要有哪些？

十四、酿造酱油有哪些功能？

十五、多吃酱油能抗癌吗？

十六、HACCP体系如何应用于酱油生产中？

第二章 酱油生产菌种、曲料及酶一、酱油的生产菌种有哪些来源？

二、应用于酱油生产的主要微生物有哪些？

三、酱油生产用菌种应具备的必要条件是什么？

四、乳酸菌在酱油生产中有什么作用？

五、如何培养生产酱油的主要菌种米曲霉？

六、如何保藏好酱油生产的米曲霉菌种？

七、酱醪发酵中的有益微生物有哪些？

有害微生物有哪些？

八、目前国内的制曲方式有几种？

各有何优缺点？

九、如何才能制备出高质量的种曲？

其技术关键有哪些？

十、影响酱油中种曲质量的因素有哪些？

应如何控制？

十一、制曲过程中的微生物变化及其对发酵的影响？

十二、酱油制曲过程中为何有时会产生氨味？

如何控制？

十三、自己没有条件培养酱油种曲怎么办？

十四、什么叫曲精、酶制剂、发酵剂？

十五、如何鉴别种曲的优劣？

十六、目前国内常用的制曲设备有哪几种？

十七、什么叫液态制曲？

十八、如何掌握好制曲的温度、湿度、空气三要素？

十九、为什么有时会出现“花曲”、“酸曲”和“臭曲”现象？

二十、为什么有时会出现无酸、无异味、未变色的曲？

二十一、为什么有的成曲长得很好，但酶活力不高？

二十二、为什么有的成曲结块坚硬，有的松散如沙？

## <<酱油生产技术问答>>

二十三、什么叫堆积发芽、静止培养、间歇通风、循环通风？

二十四、什么叫品温、室温、干湿度？

如何调节好品温与室温？

二十五、什么叫多菌种制曲？

多菌种制曲有什么好处？

二十六、制曲中常见的污染杂菌有哪些？

如何防治？

二十七、如何鉴定成曲的好坏？

二十八、什么是糖化增香曲，其在发酵酱油中的作用如何？

二十九、酱油生产中可用的酶有哪些？

三十、复配酶制剂在酱油生产中的应用如何？

三十一、用改良的sDS-聚丙烯酰胺电泳法研究酱油成曲蛋白酶的原理是什么？

三十二、如何从酱油曲中筛选产纤溶酶的微生物？

第三章 酱油生产原辅料 第四章 酱油生产工艺

## &lt;&lt;酱油生产技术问答&gt;&gt;

## 章节摘录

十三、酱油的最新保鲜技术主要有哪些？

在食品工业中，各种食品的防腐保鲜是一门非常重要的技术。

据估计，全世界每年10%—20%的食品由于腐败而废弃，造成巨大的经济损失。

酱油是营养丰富，深受人们喜爱的调味品之一，但它在生产过程中极易受到有害细菌、霉菌等的污染，特别是在初夏至晚秋的季节，气温高于20%以上时，在酱油表面易出现白色的斑点，继而加厚，会形成皱膜，颜色由白色变成黄褐色，此即为酱油生霉，生霉的酱油浓度变淡，鲜味减少，营养成分被杂菌消耗，严重影响酱油的质量。

目前生产厂家一般都采用在其中加入防腐剂或采用加热等抑菌、灭菌措施。

防腐剂抑菌会残留一些对人体有害的成分，特别对肠道不适、肝功能衰弱的人是不适合的，同时还具有一种不良的味道，大大降低了酱油的质量；由于快餐食品的风行，这些食品中添加的防腐剂的数量也在不断增多，对其可能引起的毒性及致畸、致癌作用已引起了广泛的重视；加热灭菌不仅造成了大量能源消耗，同时也不可避免地损失掉了酱油中的某些营养成分，例如氨基酸和某些香气成分，还会使酱油灭菌后产生严重的焦糊味、总酸上升和酱油色泽加深等弊病，影响了高品质酱油的生产。

如何解决上述这些难题是酱油生产企业很多技术人员正在探讨的课题。

随着科学技术的不断进步，近年来，酱油保鲜技术出现了新的发展态势，物理保鲜、生物保鲜和化学保鲜等方面研究出了一些新型保鲜技术。

1.超声波保鲜技术 超声波是指频率超过20kHz的不为人耳所听见的声波。

超声波是1917年法国物理学家L~angevin成功发现的，自此以后，人们对超声波的生物学作用进行了广泛深入的研究，近40多年来，人们将目光投向了超声波消毒领域。

在液体中，当超声波强度超过某一空气阈值时，会产生空化现象，即液体中微小的泡核（气或气泡核）在超声波作用下被激活，它表现为泡核的振荡、生长、收缩及崩溃等一系列动力学过程。

&hellip;&hellip;

<<酱油生产技术问答>>

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>