

<<调味品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<调味品生产技术>>

13位ISBN编号：9787562933564

10位ISBN编号：7562933561

出版时间：2011-8

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：刘复军

页数：318

字数：541000

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>

## <<调味品生产技术>>

### 内容概要

刘复军等的《调味品生产技术》介绍了各种调味品的概念、分类、原辅料、生产工艺、设备和技术要点等。

书中涉及的调味品种类包括酱油、酱品、食醋、豆腐乳、腌制菜、复合调味品等。

本书在介绍调味品生产基本原理和技术的同时，力求将调味品行业发展的新动态、新技术(成果)呈现出来。

编写中注意理论联系实际，深入浅出，力求使内容通俗易懂，便于读者学习。

《调味品生产技术》适宜作为高职高专院校食品及相关的教材，也可供相关本科院校师生、企业工程技术人员参考。

## <<调味品生产技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

##### 第一节 概述

- 一、调味品的基本概念
- 二、调味品的起源
- 三、发酵与酿造技术

##### 第二节 调味品工业综述

- 一、调味品的分类
- 二、调味品行业现状与发展趋势
- 三、高新技术在调味品中的应用

##### 本章小结

##### 复习思考题

#### 第二章 酱油生产技术

##### 第一节 概述

- 一、酱油的分类
- 二、酱油中风味物质与形成机理
- 三、酱油酿造中的主要微生物
- 四、酱油生产工艺介绍

##### 第二节 酱油生产的原料与辅料

- 一、原料的选择
- 二、蛋白质原料
- 三、淀粉质原料
- 四、食盐和水
- 五、辅料及添加剂

##### 第三节 种曲的制备

- 一、菌种选择与培养
- 二、纯种三角瓶制备
- 三、种曲的制造

##### 第四节 制曲原料处理

- 一、原料轧碎与润水、加水
- 二、原料蒸煮
- 三、其他原料的处理
- 四、液化及糖化

##### 第五节 成曲制备

- 一、制曲设备
- 二、制曲工艺与管理
- 三、通风制曲要点
- 四、制曲过程的污染与防治
- 五、成曲质量标准

##### 第六节 酱油发酵

- 一、低盐固态发酵法
- 二、高盐稀态发酵法
- 三、固稀发酵法

##### 第七节 酱油半成品与成品

- 一、酱油的浸出
- 二、酱油的加热

## <<调味品生产技术>>

三、成品酱油的配制

四、酱油防霉

五、酱油的存储

第八节 酱油质量标准与技术指标

一、酱油质量标准

二、酱油生产的主要技术指标

第九节 酱油制品与新技术介绍

一、酱油加工制品

二、酱油生产新技术

三、复合多菌种酱油发酵技术

本章小结

复习思考题

第三章 酱品生产技术

第一节 概述

一、酱品的起源与发展

二、酱品的分类

第二节 面酱生产技术

一、曲法面酱的制作

二、酶法面酱的制作

三、面酱成品质量(SB/T 10296—2009)

第三节 大豆酱生产技术

一、曲法大豆酱的制作

二、酶法大豆酱的制作

三、大豆酱质量标准(GB/T 24399—2009)

第四节 豆瓣酱生产技术

一、工艺流程

二、原料处理

三、制曲

四、发酵

第五节 酱的加工制品

一、辣椒酱的制作

二、水产酱、肉酱制作

三、名优酱品举例

第六节 豆豉生产技术

一、豆豉种类

二、豆豉制作

三、成品质量

四、名优豆豉举例

本章小结

复习思考题

第四章 食醋生产技术

第一节 概述

一、食醋的种类

二、食醋的保健功能

三、食醋酿造的原理

四、食醋生产原辅料

第二节 糖化剂与糖化工艺

## <<调味品生产技术>>

一、糖化剂制备

二、糖化工艺

### 第三节 酒母与酒精发酵

一、食醋生产常用的酵母菌

二、酒母的制备

三、酒精发酵工艺

### 第四节 醋酸菌与醋酸发酵

一、食醋生产常用的醋酸菌

二、醋母的制备工艺

三、醋酸发酵工艺

### 第五节 传统法酿醋技术

一、山西老陈醋的酿制

二、香醋的酿制

### 第六节 新型酿醋技术

一、液态深层发酵法制醋

二、酶法液化通风回流制醋

三、快速酿醋法

四、果醋生产

### 第七节 食醋的质量、指标与技术革新

一、食醋的质量标准

二、食醋的主要技术指标

三、食醋生产技术的革新

本章小结

复习思考题

## 第五章 豆腐乳生产技术

### 第一节 豆腐乳生产的原料与微生物

一、腐乳的种类

二、豆腐乳生产原辅料

三、用于豆腐乳生产的微生物

### 第二节 豆腐乳生产

一、生产工艺流程

二、豆腐坯制作

三、前期培菌

四、后期发酵

### 第三节 名优腐乳产品

一、桂林腐乳

二、广州白腐乳

三、臭腐乳

四、克东腐乳

### 第四节 豆腐乳的质量与技术指标及常见质量问题

一、腐乳质量标准(SB/T 10170—2007)

二、主要技术指标

三、腐乳生产常见质量问题

本章小结

复习思考题

## 第六章 腌制菜生产技术

### 第一节 概述

## <<调味品生产技术>>

一、腌制菜生产现状

二、腌制菜的种类

三、腌制菜的原料和辅料

### 第二节 菜品腌制的基本原理

一、腌制过程生物与生化作用

二、蔬菜腌制的基本原理

三、蔬菜腌制过程的影响因素

四、腌制菜加工应注意的问题

### 第三节 腌制菜加工技术

一、咸菜加工

二、酱菜加工

三、泡菜加工

四、腌制菜质量标准(GB 2714—2003)

五、低盐化腌制菜的保鲜技术

### 第四节 国内特色腌制菜生产

一、广东腌制菜

二、湖南腌制菜

三、四川腌制菜

四、江苏腌制菜

五、山东腌制菜

六、天津腌制菜

七、北京腌制菜

八、东北腌制菜

### 第五节 国外特色腌制菜生产

一、日本腌制菜

二、韩国泡菜

本章小结

复习思考题

## 第七章 复合调味品生产技术

### 第一节 概述

一、复合调味品的概况

二、复合调味品的呈味原料

三、复合调味品的调配

### 第二节 复合调味品生产工艺

一、复合香辛料生产工艺

二、固体汤料生产工艺

三、方便调味酱包生产工艺

四、火锅调料生产工艺

五、复合调制酱生产工艺

六、复合调味汁生产工艺

### 第三节 粉状复合调味品的制作

一、动物类原料粉状复合调味品

二、植物类原料粉状复合调味品

三、方便食品粉状汤料

四、专用粉状复合调味料

### 第四节 块状复合调味品的制作

一、牛肉及鸡肉汤精块制作

## <<调味品生产技术>>

### 二、香辣块制作

#### 第五节 酱状复合调味品的制作

##### 一、辣味复合调味酱

##### 二、特色复合调味酱

##### 三、蛋黄酱和色拉酱

#### 第六节 复合调味汁的制作

##### 一、复合烧烤汁

##### 二、蚝油和虾油

##### 三、海鲜调味汁

##### 四、五香调味汁

##### 五、其他特色调味汁

#### 本章小结

#### 复习思考题

### 第八章 调味品生产实训

#### 实训一 酱油用曲制备

#### 实训二 低盐固态发酵法酱油制备

#### 实训三 分酿固稀发酵法酱油制备

#### 实训四 豆酱制备

#### 实训五 面酱制备

#### 实训六 新法豆豉制备

#### 实训七 固态发酵醋制备

#### 实训八 液态发酵醋制备

#### 实训九 传统麸醋制备

#### 实训十 克东腐乳制备

#### 实训十一 桂林腐乳制备

#### 实训十二 四川泡菜制备

#### 实训十三 北方酸菜制备

#### 实训十四 扬州酱菜制备

#### 实训十五 复合烧烤汁制备

#### 实训十六 复合辣椒酱制备

### 附录A 调味品检验

#### 第一部分 原料检验

#### 第二部分 半成品、成品检验

#### 第三部分 微生物、酶活力检验

### 附录B 调味品生产技术规范

#### 第一部分 酿造酱油生产技术规范

#### 第二部分 酿造食醋生产技术规范

### 参考文献

## <<调味品生产技术>>

### 编辑推荐

《高职高专食品类专业规划教材：调味品生产技术》既有调味品生产技术必要的基础原理、设备常识、操作技能介绍，又有生产应用实例，并融入了行业发展的新动态、新技术（成果）。本书对酱油、酱品、食醋、豆腐乳、腌制菜、复合调味品的生产技术进行了较为详细的阐述，并介绍了十六个调味品的生产实训项目，还包括调味品检验与生产技术规范。



<<调味品生产技术>>

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>