

《食品科学技术研究进展》

图书基本信息

书名：《食品科学技术研究进展》

13位ISBN编号：9787501977239

10位ISBN编号：7501977232

出版时间：2012-7

出版社：刘希良、孔保华、马莺、许晓曦 中国轻工业出版社 (2012-07出版)

页数：236

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品科学技术研究进展》

内容概要

《食品科学技术研究进展:骆承庠教授及其弟子论文集》为骆先生指导研究生论文的一部分，表达了导师及研究生、学生们的心声，展示了畜产品加工的研究概貌。老骥伏枥，志在千里，烈士暮年，壮心不已。骆先生今年已八十六岁高寿，仍关注畜产品加工事业的发展；余热生辉，奋斗不息。辑此文集，以兹纪念。正是：传道为公育人展风采，秉德无私扶篁见情操。

书籍目录

中国食品工业发展概况(乳、肉、蛋、大豆等) 糖类在食品中的应用及其对婴幼儿健康的影响 安全使用牛乳的途径 喝牛乳还是喝巴氏杀菌乳比较好 揭露矛盾求真务实发展乳品事业 再制奶酪研究进展 我国婴幼儿食品现状和问题 我国液态乳的现状和存在问题 我国乳品工业的现状和发展前景 山羊乳理化性状研究 矿物元素及其变化特征 牛初乳的表面张力研究 山羊乳理化性状研究 初乳理化性状及其变化 含醇发酵乳的研制 开菲酵母乳糖酶活性的研究 山梨酸钾、BHA和尼泊金乙酯对腌肉抑霉效果的研究 中式传统肉制品的理化特性与贮藏稳定性的研究 鸡蛋气体贮藏方法的研究 乳糖酶提取与纯化的研究 乳清蛋白质的水解利用 —D—呋喃果糖苷酶高产菌株的筛选及培养特性研究 乳糖酶的固定化及其特性的研究 人乳和牛乳组分对双歧杆菌生长影响的研究 乳酸菌蛋白水解力的测定及研究 大豆磷脂羟酰化的研究 婴儿系列配方奶粉S—2的研究 鲑鱼肉冻藏期间理化特性的变化 —环糊精脱除蛋黄液中胆固醇的三种工艺流程比较 不同电刺激条件对牛肉嫩度的影响 香精微胶囊在再制乳生产中的应用研究 应用固定化乳糖酶生产乳清糖浆的研究 乳酸菌胞外多糖的研究进展 连续搅拌罐膜反应器生产大豆肽动力学研究法 冷冻干燥的发展及其研究内容 超高压杀菌处理对乳品质的影响 渗透乳酸克鲁维酵母细胞方法与工艺的研究 毛细管区带电泳测定酪蛋白磷酸肽方法的研究 酸牛奶酒(Kefir)工艺学研究进展评论 中式传统肉制品的理化特性与贮藏稳定性的研究 HACCP及其应用探讨 超临界二氧化碳的萃取压力和时间对蛋黄粉中胆固醇脱除的影响 超滤法提取大豆低聚糖的研究 超滤技术分离初乳乳清蛋白质的研究 臭氧杀菌在食品工业中应用的广阔前景 大豆低聚糖生产中大豆乳清的预处理和超滤技术() 大豆低聚糖胀气现象观察 大豆在发芽过程中的化学成分和营养价值变化 奶粉的理化特性 乳清蛋白变性的测定方法 乳酸菌冻干特性的研究 乳酸菌对食品中胆固醇脱除作用的研究——乳酸菌菌种(株)的筛选 乳酸菌发酵剂冻干保护剂筛选及应用的研究 乳酸菌发酵剂生物工程技术 乳酸菌冷冻损伤研究 乳制品中的酵母及其作用 乳中的细胞增殖因子 山羊乳的风味 山羊乳的脂类及其特性 山羊乳理化性状研究 末乳主要理化性状及其变化和常乳中氨基酸组成与含量 水牛乳及其制品 我国冰淇淋加工技术的现状与发展方向 无亚硝酸盐肉腌制研究进展 小黑麦的品质特性及其在食品中的应用 羊乳乳清理化性质的研究 直接皂化—比色法测定食品中胆固醇的研究 种蛋的气体贮藏方法 电刺激与热剔骨对牛肉嫩度的影响 干制香肠常用的发酵剂 含有生物活性物质的初乳粉研制 黑白花牛乳某些理化性状的初步研究 江米酒微生物研究 利用酪蛋白遗传工程技术改进牛乳加工的功能特性(上) 米曲霉中提取的 —D—呋喃果糖苷酶的浓缩与纯化 免疫球蛋白在食品中应用的趋势 牛初乳的电导性质 牛初乳的理化性质——热稳定性和其化学组成 牛初乳的理化性质——缓冲容量、表面张力、黏度等性质研究 乳业专家汇聚四川为西部乳业发展献计献策——西部乳业发展形势研讨会在四川洪雅县召开 —环糊精在食品工业中的应用 HACCP系统及其在火腿肠加工中的应用 HACCP系统及其在屠畜加工中的应用 不同胞外多糖产生特性的乳酸菌菌种对酸奶品质的影响 超临界萃取法与环糊精法脱除蛋黄中胆固醇效果的比较 多效蒸发器中热压泵的设计 发酵乳——最新研究动向 酒药中凝乳酶菌株筛选及产酶条件研究 卵磷脂的开发及在食品工业中的应用 乳清白酒发酵工艺的研究 乳酸菌发酵剂优良菌种的选育 乳酸菌增菌培养基的优化设计 乳铁蛋白 唾液链球菌嗜热亚种LCX2001胞外多糖分批发酵动力学 不同方法对牛肉干嫩化效果的研究 蒸汽喷射压缩器的设计及实验研究 初乳中低相对分子质量部分的抗炎活性 牛初乳中免疫球蛋白的测定 唾液链球菌嗜热亚种荚膜多糖生理功能特性研究 初乳的流变学特性研究 唾液链球菌嗜热亚种LCX2001唾液链球菌嗜热亚种胞外多糖合成条件的研究 不同体细胞数对新鲜羊乳干酪品质的影响 备注：名字后有“(合)”者为科研合作者。

章节摘录

版权页：插图：配料后，经加热和混合等加工工艺生产出均匀的物料，再包装和冷却。CFR（美国联邦法规）规定最低限度的热处理组合是65.5、30s。两种最普遍的分批式融化锅安装了单/双螺旋钻或高速切割刀。单/双螺旋钻的融化锅在低混合速度下运转，转速为50~150r/min，产品受热的温度范围为70~90，生产时间为3~7min。高转速的、带切割刀的融化锅在1500~3000r/min运行，温度范围为95~100，加热时间为2~5min。最近出现了一种生产再制奶酪的工艺，将预混合物料加热到130~145，持续2~3s。多数融化锅采用的加热方式是直接蒸汽喷射。生产厂家在配料、配方以及加工工艺方面存在多种选择，可以生产出具有不同理化特性的再制奶酪，来满足消费者欣赏的多种口味、功能特性和终端用途。经乳化的奶酪，应趁热包装，再进行冷却。再制奶酪可采用小型铝箔包装，有三角形6块一盒，也有8块、12块一盒；用偏氯乙烯薄膜包装呈香肠棒状，其质量为15~28g；也可用玻璃纸或涂塑性蜡玻璃纸；8枚或16枚的薄片及粉状奶酪，用塑料袋包装。再制奶酪包装后，在5~10冷藏。6 乳化盐再制奶酪使用的乳化盐包括正磷酸盐、焦磷酸盐、多聚磷酸盐、柠檬酸盐和酒石酸盐。磷酸盐和柠檬酸盐是天然存在于人体中的物质。成年人体内的磷含量大约占到机体的1%（以磷计）。这意味着体重70kg的成年人体内约含700g的磷，大约70%磷存在于骨骼和牙齿中。体重70kg的成年人每人每天摄入磷的量为4.9g，意味着最低磷摄入量为560mg。乳化盐约占到奶酪块的2%~3%。乳化盐的数量随着酪蛋白的含量而发生改变。完整酪蛋白含量低，乳化盐的用量要减少。添加的乳化盐过多，再制奶酪更黏，成品更硬实。乳酸和己二酸可以用来调整产品的pH。片上片再制奶酪（SOS）使用柠檬酸钠作为乳化盐。磷酸氢二钠、磷酸钠用于块状和涂抹再制奶酪的乳化盐。磷酸铝钠用作模拟莫扎雷拉奶酪的乳化盐。19世纪30年代，市场上出现了以“Joha”命名的乳化盐，由多聚磷酸盐和其他乳化盐组合而成。乳化盐的磷酸盐的卫生指标为：砷小于0.1mg/kg、铅小于1.0mg/kg、氟小于1.0mg/kg、重金属小于10.0mg/kg。生产单磷酸盐和多聚磷酸盐的基础物质是磷酸。磷酸可以通过湿法或加热工艺由磷矿石生产。湿法生产磷酸使用的酸类有盐酸和硝酸。7 再制奶酪的微生物缺陷 优质的再制奶酪，应具有温和的芳香、致密的组织、润滑的舌感、适宜的软硬度和弹性，以及呈现均匀一致的色泽等。再制奶酪表现出对微生物腐败的敏感性很低。尽管如此，不适当的包装和贮存会导致霉菌的生长。导致再制奶酪微生物安全、更关键的腐败微生物包括梭状芽孢杆菌（*Clostridium* spp.）和芽孢杆菌（*Bacillus* spp.）等孢子产生菌以及李斯特菌（*monocytogenes*）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和大肠杆菌O157:H7等巴氏杀菌后污染的致病菌。引发疾病爆发的巴氏杀菌涂抹再制奶酪有比较高的水分活度（大约0.96~0.97）和pH（大约5.7~5.8）。罐装的融化涂抹奶酪属于低酸性食品。厌氧孢子形成菌是主要的腐败菌。通过适当调整配方以及控制最终pH和水分活度可以抑制梭状芽孢杆菌的生长、存活和毒素产生。

《食品科学技术研究进展》

编辑推荐

《食品科学技术研究进展:骆承庠教授及其弟子论文集》收入骆承庠教授及其弟子论文集，骆先生理论联系实际，着重实践性教学，重视基地建设，自1958年开始，即白手起家，自力更生，创造条件，先后建立起畜产品加工实验室，肉品、乳品加工厂和中试车间，畜产品加工研究所及乳品试验中心，在理化研究、微生物研究、工艺研究等方面，仪器先进、设备精良、配套齐全，在全国食品专业中处于领先地位。

《食品科学技术研究进展》

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：www.tushu000.com