

《乳品工艺技术》

图书基本信息

书名：《乳品工艺技术》

13位ISBN编号：9787501990481

10位ISBN编号：7501990484

出版社：中国轻工业出版社

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

书籍目录

绪论 一、世界乳业发展概况 二、中国乳业发展概况 三、乳品工艺学的任务、内容、学习目的及与其他学科的联系 项目一原料乳验收与检验【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、乳的物理性质 二、乳的溶液性质 三、乳的化学组成及性质 四、乳中的微生物种类及控制 五、乳成分的变化及影响因素 六、异常乳【项目实施】任务一乳的物理性质及检验 任务二乳的化学组成、性质及检验 任务三乳中微生物及检验【项目思考】项目二原料乳的预处理【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、标准化的原理与计算方法 二、乳离心的原理 三、乳均质的原理【项目实施】任务一原料乳的标准化 任务二原料乳的过滤、离心与净化 任务三原料乳的脱气与均质 任务四原料乳的收集、运输与接收 任务五原料乳的冷却与贮存 任务六乳的灌装【项目思考】项目三液态乳的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、乳的热处理 二、杀菌与杀菌技术 三、热处理设备【项目实施】任务一巴氏杀菌乳的加工 任务二灭菌乳的加工 任务三再制乳的加工【项目思考】项目四发酵乳的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、发酵乳制品的种类 二、发酵乳制品的营养与功能特性【项目实施】任务一发酵剂的制备与乳酸菌制剂的加工 任务二酸乳的生产原料与发酵剂的制备 任务三凝固型酸乳的加工 任务四搅拌型酸乳的加工 任务五其他发酵乳的加工【项目思考】项目五炼乳的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、炼乳的种类 二、炼乳的质量标准【项目实施】任务一淡炼乳的加工 任务二甜炼乳的加工【项目思考】项目六乳粉的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、浓缩 二、干燥 三、乳粉的分类与理化性质【项目实施】任务一全脂乳粉的加工 任务二脱脂乳粉的加工 任务三速溶乳粉的加工 任务四配方乳粉的加工【项目思考】项目七奶油的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、奶油的概念与分类 二、奶油分离机构造 三、影响分离因素【项目实施】任务一稀奶油的加工 任务二甜性、酸性奶油的加工 任务三无水奶油的加工 任务四重制奶油的加工【项目思考】项目八酪的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、干酪的分类 二、干酪的营养价值【项目实施】任务一天然干酪的一般加工技术 任务二常见干酪的制作工艺【项目思考】项目九其他乳制品的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、干酪素的制取方法与用途 二、乳糖的制取及其溶解度与应用 三、乳清蛋白的功能与应用【项目实施】任务一干酪素的加工 任务二乳糖的加工 任务三乳清粉的加工【项目思考】项目十冷冻饮品的加工【知识目标】【技能目标】【必备知识】一、冷冻饮品的原料和辅料 二、配方比例【项目实施】任务一冰淇淋的加工 任务二雪糕的加工【项目思考】附录职业技能鉴定工种 一、职业技能和职业技能鉴定体系 二、职业技能鉴定申报条件及鉴定方式 工种 乳品预处理工 工种 乳品加工工 工种 乳品检验员 工种 制冷工 参考文献

章节摘录

版权页：插图：可以通过调节工艺参数，控制成品的质量标准。通过调节干燥条件等工艺参数，选用适当的雾化器等方法，可以改变制品的颗粒状态、颗粒大小、容重、水分等，使制品具有良好的流动性、分散性和冲调性；同时也可以生产有特殊要求的产品。卫生质量好，乳粉颗粒不易污染。整个干燥过程一般是在98.06~392.24Pa负压状态下的和密闭状态的干燥室内进行，物料不易受到外来的污染，产品杂质度低。并且避免了粉尘飞扬，减少浪费和污染。操作控制方便，适合于连续化、自动化、大规模生产。采用电子计算机集中控制的自动化乳粉生产工厂，操作简单，机械化、自动化程度高，操作人员少，劳动强度低，生产能力大。

(2) 喷雾干燥的缺点 设备投资和对建筑要求高，一次性投资大。为保证产品质量，喷雾干燥介质的温度一般不宜超过200℃，通常用饱和蒸汽加热干燥介质。因此，所需的干燥设备体积庞大，占地面积大或需要多层建筑，投资大，干燥室的水分蒸发强度仅达到2.5~4.0kg/(m³·h)。粉尘回收装置复杂，影响产品的产量。为了保证乳粉水分含量要求，必须严格控制各种产品干燥时排风(废气)的相对湿度，一般乳粉生产时排风的相对湿度为10%~13%。故需用较多的空气，从而增加风机容量及电耗，同时也增大了微粉回收装置的负荷，增加微粒回收的困难，影响产品的产量。粉尘回收装置比较复杂，设备清扫时劳动强度较大。排风量大，设备热效率低。由于排风的相对湿度为10%~13%，故排风的干球温度较高，通常为75~85℃，所以热量消耗大，一般蒸发1kg水需3.0~4.0kg饱和蒸汽。喷雾干燥的热效率低，只有35%~50%。设备清理工作量大，影响乳粉的溶解度。喷雾干燥室内壁通常黏有乳粉，清除困难，清理时劳动强度大。而且黏壁的乳粉由于受热程度的不同，其溶解度将低于其他部分的乳粉。

(3) 干燥对产品的影响 香味保持。干燥过程除水分蒸发之外，雾滴也失去其他的挥发性成分，包括香气成分，香气保持随雾滴大小和干燥温度的增加而增加。乳粉颗粒中空腔的形成减小了香味保留，尤其在微粒中有分裂、空腔与环境空气发生相互接触时。

《乳品工艺技术》

编辑推荐

《全国农业高职院校"十二五"规划教材:乳品工艺技术》在编写过程中严格按照教育部颁布的教育改革文件精神,把能力为本位作为教育教学的指导思想,重点培养学生的职业能力、实践能力和创新能力

《乳品工艺技术》

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:www.tushu000.com