

《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：9787501991266

10位ISBN编号：750199126X

出版时间：2013-3

出版社：李平凡、邓毛程 中国轻工业出版社 (2013-03出版)

页数：206

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

《调味品生产技术》

内容概要

《高等职业教育项目课程教材:调味品生产技术》由三大模块组成。模块一发酵类调味品生产技术,包括项目一酱油生产技术,项目二食醋生产技术,项目三豆腐乳生产技术,项目四味精生产技术;模块二反应类调味品生产技术,包括项目五水解型调味品生产技术,项目六抽提类调味料生产技术;模块三复合类调味品生产技术,包括项目七固态复配类调味品生产技术,项目八半固态复配类调味料生产技术和项目九液态复合调味料生产技术。

书籍目录

模块一 发酵类调味品生产技术 背景知识 项目一 酱油生产技术 子项目一 低盐固态发酵酱油的生产 项目引导 一、低盐固态发酵工艺的特点与流程 二、酱油生产原料处理 三、制曲 四、酱油的发酵 五、酱油的提取 六、酱油的加热、配制、贮存、包装及保管 七、酱油的成分和质量鉴定、质量标准 任务一种曲制造 任务二厚层通风制曲 任务三低盐固态发酵 任务四移池浸出酱油 子项目二 高盐稀态发酵酱油的生产 项目引导 一、高盐稀态发酵工艺的类型 二、高盐稀态发酵工艺的特点与流程 任务高盐稀态发酵拓展与链接 项目二 食醋生产技术 项目引导 一、概述 二、食醋原料及处理 三、食醋发酵剂制备 四、食醋发酵 五、食醋半成品处理 六、食醋质量标准、物料衡算 任务一淀粉高温酶法液化 任务二酒精发酵 任务三酿醋发酵 任务四食醋半成品处理 拓展与链接 项目三 豆腐乳生产技术 项目引导 一、概述 二、豆腐乳的类型及特点 三、豆腐乳生产的原辅料 四、豆腐坯的生产 五、豆腐乳发酵 六、豆腐乳质量标准及生产技术指标 任务一豆腐坯的制备 任务二豆腐乳前期培菌 任务三豆腐乳后期发酵 拓展与链接 项目四 味精生产技术 子项目一 谷氨酸液体发酵生产 项目引导 一、谷氨酸生产历史及谷氨酸的应用 二、谷氨酸发酵原理 三、谷氨酸发酵工艺的特点与流程 四、淀粉酶法制取葡萄糖 任务一淀粉酶法生产葡萄糖的控制 任务二谷氨酸生产菌的扩大培养 任务三谷氨酸发酵过程的控制 子项目二 味精的制备 项目引导 一、谷氨酸发酵液的预处理 二、谷氨酸的提取 三、谷氨酸的转型、中和和精制 四、味精的结晶 五、味精的分离和干燥 任务一谷氨酸发酵液的超滤膜过滤除菌 任务二谷氨酸的带菌体连续流加等电点法 任务三 一谷氨酸的转型和中和脱色过滤 任务四谷氨酸钠的真空浓缩结晶控制 拓展与链接 模块二 反应类调味品生产技术 背景知识 项目五 水解型调味品生产技术 项目引导 一、水解型调味料的特性 二、水解型调味料的生产工艺控制 任务一酸法水解豆粕制备植物蛋白液 任务二酶法水解豆粕制备植物蛋白粉 项目六 抽提类调味料生产技术 项目引导 一、抽提类调味料生产应用及现状 二、动物抽提物的生产 三、水产类调味料的生产 四、植物类抽提物 五、酵母抽提物 任务一啤酒酵母制备酵母抽提物 任务二高肽酵母精的制备 任务三畜肉类抽提法制备蛋白粉 任务四海带汤料的制备 任务五香菇汤料的制备 拓展与链接 模块三 复合类调味品生产技术 背景知识 项目七 固态复配类调味品生产技术 项目引导 一、固态复配调味料的特点和应用 二、固体复配调味料的生产及设备 三、固体复配调味料的卫生和质量控制 任务一辣椒粉的制备 任务二颗粒鸡精的制备 任务三牛肉汤块的制备 拓展与链接 项目八 半固态复配类调味料生产技术 项目引导 一、概述 二、半固态复合调味料生产工艺流程 任务一蘑菇面酱的制备 任务二牛肉香辣酱 任务三番茄沙司的制备 拓展与链接 项目九 液态复合调味料生产技术 项目引导 一、概述 二、液态复合调味料的生产 任务一鸡汁调味液的生产 任务二辣椒油的生产 参考文献

版权页：插图：三、液体发酵生产的特点 按培养基的物理性状区分，可将工业发酵分为液体发酵和固体发酵两大类型，而液体发酵又可分为液体浅层发酵和液体深层发酵两种方式。液体浅层发酵又可称为浅盘发酵，即将液体培养基放在浅盘内进行静止发酵，该方式存在劳动强度大、占地面积大、效率低、易染杂菌等缺点。液体深层发酵即是将液体培养基放在发酵罐内进行发酵，按微生物对氧的要求，又可分为厌氧、好氧等方式，好氧发酵方式则需采用通气、搅拌等措施进行供氧。与固体发酵、液体浅层发酵等相比，液体深层发酵具有很多优点：容易按照生产菌种生长、代谢的要求而选择最适发酵条件，菌体生长快，发酵产率高，发酵周期短；可使发酵在均质或拟均质的状态下进行，发酵条件容易控制，产品质量稳定；占地面积小，容易扩大生产规模，容易实现自动化控制，生产效率高；产品易于提取、精制等。因此，液体深层发酵在现代发酵工业中被广泛应用，如谷氨酸、柠檬酸、肌苷酸、青霉素等发酵产品都采用这种方法进行大量生产。但是，液体深层发酵尚存在设备投资大、废液排放量大等缺点，仍需不断改进。

四、液体深层发酵生产的基本过程 目前，大多数发酵产品都采用液体深层发酵法进行生产，虽然产品种类繁多，但总体上的生产工艺流程相似，基本流程为：生产菌种 种子扩大培养 发酵 提取与精制 成品。（一）生产菌种 发酵工业使用的微生物菌种是多种多样的，但不是所有的微生物都可作为菌种，即使同属于一个种（species）的不同株的微生物，其生产能力也不同。因此，无论是野生菌株，还是突变菌株或基因工程菌株，都必须经过精心选育，达到生产菌种的要求方可应用于发酵工业。一般来说，优良的生产菌种应该具备以下基本特性：菌种在有限的发酵过程中生长繁殖快和代谢能力强；菌种遗传特性稳定，不易变异退化，且菌种所要求的工艺控制比较粗放，易于控制；发酵过程中产生的副产物少；对噬菌体等的抗感染能力强；菌种不是病原菌，对人、动物、植物和环境都不具有潜在的危害性；菌种具备利用广泛来源原料的能力，并对发酵原料成分波动的敏感性尽可能小。具备以上条件的菌株才能成为生产菌种，生产运行中要对其进行妥善保藏，防止菌种衰退，以保证发酵产率和产品质量。

《调味品生产技术》

编辑推荐

《高等职业教育项目课程教材:调味品生产技术》可供高职食品及生物技术类专业学生使用,同时可供从事调味品生产、研发的技术人员参考。

《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：www.tushu000.com