

《乳制品加工技术》

图书基本信息

书名：《乳制品加工技术》

13位ISBN编号：9787504661913

10位ISBN编号：7504661910

出版时间：2012-8

出版社：中国科学技术出版社

页数：256

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

《乳制品加工技术》

内容概要

乳制品加工技术，ISBN：9787504661913，作者：詹现璞 主编

书籍目录

第一章 乳的基础知识

- 第一节 乳的概念及组成
- 第二节 乳的化学性质
- 第三节 乳的物理性质
- 第四节 乳中的微生物
- 第五节 异常乳

第二章 生乳的标准及验收

- 第一节 生乳的质量标准
- 第二节 生乳的验收
- 第三节 生乳的以质定价
- 第四节 生乳验收主要设备简介

第三章 液态乳的加工

- 第一节 概述
- 第二节 巴氏杀菌乳的加工
- 第三节 灭菌乳的加工
- 第四节 液态乳加工主要设备简介

第四章 酸乳的加工

- 第一节 概述
- 第二节 发酵剂制备
- 第三节 酸乳的加工
- 第四节 酸乳加工的主要设备简介

第五章 含乳饮料的加工

- 第一节 概述
- 第二节 配制型含乳饮料的加工
- 第三节 发酵型含乳饮料的加工
- 第四节 含乳饮料加工主要设备简介

第六章 冷冻饮品的加工

- 第一节 冷冻饮品加工所需的原料
- 第二节 冰淇淋的加工
- 第三节 雪糕的加工
- 第四节 冷冻饮品加工主要设备简介

第七章 乳粉的加工

- 第一节 概述
- 第二节 全脂加糖乳粉的加工
- 第三节 脱脂乳粉的加工
- 第四节 速溶乳粉的加工
- 第五节 其他乳粉简介
- 第六节 乳粉加工主要设备简介

第八章 干酪的加工

- 第一节 概述
- 第二节 天然干酪的加工
- 第三节 再制干酪的加工

第九章 奶油的加工

- 第一节 概述
- 第二节 奶油的一般加工

第十章 其他乳制品的加工

- 第一节 炼乳简介

第二节 免疫乳简介

第三节 乳糖简介

第四节 乳清及乳清蛋白粉简介

第十一章 乳品厂设备的清洗与消毒

第一节 清洗概述

第二节 消毒方法

第三节 CIP清洗

第十二章 实训

实训一 生乳相对密度的测定

实训二 生乳滴定酸度的测定

实训三 酒精实验

实训四 原料乳及乳制品中菌落总数的测定

实训五 大肠菌群计数

实验六 牛乳均质效果的测定

实训七 巧克力风味乳的制作

实训八 调配型酸性含乳饮料的制作

实训九 抗生素残留检验

实训十 凝固型酸乳的制作

实训十一 搅拌型酸乳的制作

实训十二 乳酸菌饮料的制作

实训十三 普通冰淇淋的制作

实训十四 膨化雪糕的制作

实训十五 普通干酪的制作

实训十六 参观乳粉厂

参考文献

《乳制品加工技术》

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