

# 《中国传统乳制品加工与质量控制》

## 图书基本信息

书名：《中国传统乳制品加工与质量控制》

13位ISBN编号：9787501963904

10位ISBN编号：7501963908

出版时间：2008-6

出版社：中国轻工业出版社

页数：116

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](http://www.tushu000.com)

# 《中国传统乳制品加工与质量控制》

## 内容概要

《中国传统乳制品加工与质量控制》是“乳品工程技术系列”之一，全书共分5个章节，主要对中国传统乳制品加工与质量控制作了介绍，具体内容包括中国传统乳制品的起源与历史沿革、中国传统乳制品的分类及加工、江米酒生产的质量控制及其凝乳机理、宫廷奶酪的工业化生产与质量控制等。

# 《中国传统乳制品加工与质量控制》

## 作者简介

陈历俊，男，教授级高级工程师，中国奶业协会加工委员会副主任、中国乳品工业协会专家、中国畜产品加工学会常务理事、中国食品科技学会理事、中国农产品加工学会常务理事、北京食品学会副理事长、北京奶协常务理事等。研究内容涉及乳品加工领域前沿与应用性研究，具体包括乳品加工新技术、乳品安全与质量控制、新型检测技术、传统乳制品。先后主持并完成了国家重点技术创新项目与农业产业化项目各一项，两项国家“十五”奶业重大科技攻关与示范项目中乳品加工子课题两项，北京市“十一五”奶业重点项目、干酪棚工关键技术与设备、乳铁蛋白等科研课题三项，参与并完成三项教育部活性乳肽的研究课题。先后获省部级科技进步奖3项、优秀新产品奖12次，共获国家专利8项，发表论文20余篇（其中SCI2篇），已出版专著《乳铁蛋白生物功能及基因表达》、《乳品科学与技术》、《改善胃肠道功能食品》等。先后获乳品加工业十佳杰出科技人物、北京市十佳优秀青年工程师、北京市经济技术创新标兵、北京市劳动模范、优秀科技工作者称号，入选北京市“百千万人才工程”。

# 《中国传统乳制品加工与质量控制》

## 书籍目录

第一章 中国传统乳制品的起源与历史沿革第一节 传统乳制品的起源第二节 魏晋南北朝时期的乳制品第三节 唐、五代及宋时期的乳制品第四节 元代的乳制品第五节 明代的乳制品第六节 清代的宫廷乳制品第七节 近代的乳制品第二章 中国传统乳制品研究的意义、发展现状与展望第一节 传统乳制品研究开发的意义和必要性第二节 中国传统乳制品的发展现状第三节 中国传统乳制品发展的展望第三章 中国传统乳制品的分类及加工第一节 中国传统乳制品的分类第二节 发酵乳制品第三节 奶酪及其制品第四节 乳脂类制品第五节 乳饮料第六节 甜点及菜品类第七节 其他第四章 江米酒生产的质量控制及其凝乳机理第一节 江米酒的凝乳特性第二节 江米酒的酶学特性第三节 凝乳用江米酒的加工工艺第五章 宫廷奶酪的工业化生产与质量控制第一节 凝乳用江米酒的生产第二节 宫廷奶酪凝乳工艺的研究第三节 宫廷奶酪的工业化生产参考文献

第一章 中国传统乳制品的起源与历史沿革 第一节 传统乳制品的起源 过去常常有人说，中国人向来没有饮用乳的习惯。似乎食用牛乳只是外国人尤其是西方人的事。其实，中华民族饲养乳畜、食用乳和乳制品有着悠久的历史。考古材料证实，在各地的新石器时代遗址，都发现大量的牛、羊、猪、狗的骨骼。商朝（约前17 - 约前11世纪）开始有了文字记载的历史，据甲骨文考证，我国在当时已普遍实行圈养牛、羊、猪等家畜。家畜不仅提供肉类、皮毛和畜力，也提供了乳类。有了牲畜的饲养，就有了乳的利用。根据袁庭栋对甲骨文的考释，发现殷代的甲骨文卜辞中有关于殷代已经吃牛乳的记载，其中有“其合氏乃”以及“乎（呼）吴取乃”之记载。据袁氏的考释则认为“氏”字在甲骨文中“氏乃”之外，还有“氏牛”、“氏马”等字样，在此处氏字是致或至的意思，氏牛、氏马即是致贡牛、马之意，或是贡牛、马而至之意。又“取乃”之外，还有“取牛”、“取马”、“取羊”、“取豕”、“取豸”等字样，这里取字是收取的意思。那么，“氏乃”、“取乃”就是致贡牛乳和收取牛乳之意了。同时乃字据袁氏考释是女性乳房乳头突出之象形字，是乳字的古写。“其合氏乃”的合是盒字的初文，“其合氏乃”就是以一种盒子盛装的牛乳致贡于殷王的意思。根据这一考释，说明远在上古的殷商时期，除肉食文化已臻完美之外，饮乳也有所记载。同时我国北方和南方地区少数民族利用黄牛、牦牛挤乳食用已有5 000多年的历史。 .....

# 《中国传统乳制品加工与质量控制》

## 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](http://www.tushu000.com)