

《乳与乳制品加工技术》

图书基本信息

书名：《乳与乳制品加工技术》

13位ISBN编号：9787807620082

10位ISBN编号：7807620080

出版时间：2007-12

出版社：吉林出版集团有限责任公司

作者：武军

页数：101

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

《乳与乳制品加工技术》

内容概要

《乳与乳制品加工技术》为该丛书之一《乳与乳制品加工技术》，《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。该丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。全书内容详尽，从基础知识到各种乳制品加工、设备选用均以实用为主。工厂设计、检测分析、质量控制、工厂管理等充分体现了系统性和实用性。全书语言简练，通俗易懂，可读性强，是一部较好的乳品加工技术书。

《乳与乳制品加工技术》

书籍目录

第一章 乳的成分、性质及营养 第一节 乳的成分 第二节 乳中化学成分的性质 第三节 乳的物理性质
第二章 乳制品质量控制 第一节 牛乳中的微生物及来源 第二节 无公害乳品的生产与加工技术规范
第三章 消毒乳 第一节 消毒乳的概念和种类 第二节 乳的杀菌和灭菌 第三节 原料乳的验收 第四节 原料乳的预处理 第五节 消毒鲜乳的加工 第六节 灭菌乳及无菌包装 第七节 再制乳的加工 第八节 花色奶的加工
第四章 发酵乳制品 第一节 发酵剂 第二节 酸乳的加工 第三节 乳酸菌饮料的加工 第四节 双歧冷冻酸奶加工技术 第五节 乳酸菌制剂的加工
第五章 乳粉加工技术 第一节 乳粉的概念和种类 第二节 全脂乳粉的加工
第六章 炼乳 第一节 甜炼乳加工技术 第二节 淡炼乳的生产工艺
第七章 干酪 第一节 干酪的概念及种类 第二节 天然干酪的一般加工工艺 第三节 融化干酪的加工
第八章 油 第一节 奶油的种类 第二节 奶油的加工
第九章 冰淇淋的生产 第一节 冰淇淋 第二节 雪糕及冰棒
第十章 其他乳制品

第三章 消毒乳 第一节 消毒乳的概念和种类 一、消毒乳的概念 消毒乳又称杀菌鲜乳，系指以新鲜牛乳为原料，经净化、杀菌、均质等处理，以液体鲜乳状态用瓶装或其他形式的小包装，直接供应消费者饮用的商品乳。因消毒乳大部分在城镇销售，故也称之为市乳（City Milk）。过去消毒乳均为供应当天饮用，随着生产技术的改进，目前消毒乳已能在常温下保存数月不变质，故有“长寿乳”之称。

二、消毒乳的种类 消毒乳可根据制品的组成、杀菌处理方法、包装形式等进行分类。

（一）按组成分类

1. 普通消毒乳 以鲜乳为原料，不加任何添加剂而加工成的消毒鲜乳。普通消毒乳又可分为全脂消毒乳、半脱脂消毒乳和脱脂消毒乳。
2. 强化消毒乳 于新鲜乳中添加各种维生素或钙、磷、铁等无机盐类，以增加营养成分，但风味和外观与普通消毒乳无区别。
3. 花色消毒乳 消毒乳中添加咖啡、可可或各种果汁，其风味和外观均有别于普通消毒牛乳。
4. 再制消毒乳 也称复原乳。系以全脂乳粉、浓缩乳、脱脂乳粉和无水奶油等为原料，经混合溶解后，制成与牛乳成分相同的饮用乳。可分下列2类：

《乳与乳制品加工技术》

编辑推荐

《乳与乳制品加工技术》内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望《乳与乳制品加工技术》能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

《乳与乳制品加工技术》

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