

《发酵食品工艺》

图书基本信息

书名：《发酵食品工艺》

13位ISBN编号：9787502633684

10位ISBN编号：7502633685

出版时间：2011-1

出版社：中国计量出版社

页数：220

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

《发酵食品工艺》

内容概要

《发酵食品工艺》以发酵和酿造食品的工业化生产为主线，注重现代生物技术在该领域的应用，内容包括食品发酵与酿造技术原理及其发展，啤酒、白酒、葡萄酒、黄酒、发酵乳制品、发酵豆制品、发酵果蔬制品、发酵肉制品、食醋、味精、单细胞蛋白质、酶制剂发酵生产及微生物性功能食品发酵生产技术，并对近年来与食品发酵、酿造工业相关的综合利用、安全管理进行了总结。全书内容丰富，理论全面、系统，工艺翔实，着力反映了当前学科新成就。它适用于食品科学与工程、应用生物工程、发酵工程、农产品贮运与加工等专业的大学本科、专科及研究生的课程教学使用，也可供从事食品发酵、食品加工及相关学科的研究者和生产者参考应用。

书籍目录

第一章 绪论

第一节 食品发酵与酿造概述

- 一、发酵与发酵工业
- 二、酿造与酿造工业
- 三、食品发酵与酿造的历史

第二节 食品发酵与酿造的研究对象及与生物技术的关系

- 一、食品发酵与酿造的研究对象
- 二、食品发酵工程时食品加工的影响
- 三、现代生物技术在食品发酵中的应用

第三节 食品发酵与酿造的现状和发展趋势

- 一、我国发酵工业的研究概况
- 二、我国发酵工业的主要进步
- 三、与先进国家相比存在的差距
- 四、我国发酵工业的具体发展目标
- 五、国际发酵工程研究方向

第二章 食品发酵技术原理

第三章 啤酒生产技术

第四章 白酒生产技术

第五章 葡萄酒生产技术

第六章 黄酒生产技术

第七章 发酵乳制品生产技术

第八章 发酵豆制品生产技术

第九章 发酵果蔬制品生产技术

第十章 发酵肉制品的生产技术

第十一章 食醋生产技术

第十二章 味精的生产技术

第十三章 单细胞蛋白质生产技术

第十四章 酶制剂生产技术

第十五章 食品添加剂的发酵生产技术

第十六章 微生物性功能食品发酵生产技术

第十七章 发酵综合利用

第十八章 发酵安全管理

参考文献

(2) 水的离子组成 水的离子组成应趋于合理, 有害离子如铁离子、铜离子、硝酸根离子和亚硝酸根离子等的含量应该低一些。由于不同的离子对啤酒生产和啤酒产品质量的影响(包括正反面的)以及含量不同时产生的影响不只是单方面的, 而且是互为关联的。所以除了一些有害离子外, 大多数的离子应该有一个较为合适的范围值。

(3) 水的硬度 水的硬度即包括水中所有的钙盐和镁盐, 要求低一些, 一般以 $1.43 \sim 2.14 \text{mmol/L}$ 较为适宜。过低硬度的水未必能做好啤酒, 但高硬度的水不仅影响啤酒的生产过程, 而且肯定对啤酒的质量有影响。所以高硬度的水一定要进行适当处理, 以达到啤酒酿造用水的硬度要求。

(4) 水中不应含有有机物和杂菌 有机物的存在会给啤酒带来不良的气味和口味, 杂菌的存在不仅会给生产过程带来麻烦, 造成生产环境的大面积污染, 而且会使产品质量产生严重的问题, 有时甚至被迫停产。所以, 已经被严重污染了的水源是不适宜用来做啤酒的, 其处理难度也是比较大。对不符合酿造用水要求的水应进行适当的处理。

2. 酿制啤酒进行水处理时应注意的问题

(1) 严重不符合酿造用水要求的原水, 不应用来生产啤酒。如进行多种方式的水处理, 要花费昂贵的代价, 这将是得不偿失的。因此, 建设新啤酒厂应做到先找水, 后建厂。

(2) 水处理不应以纯水为处理目标, 因为一些微量离子的存在(如钙、锌、锰、氯等), 有利于酵母菌的生长和啤酒的发酵, 也有益于啤酒的风味。要把水处理得很纯净, 需要较高的水处理费用, 而且纯水制成的啤酒口味也不一定好。

(3) 好的水质, 应有与之相适的管道与设备, 如果管道、设备的材料本身不符合要求(如使用铁质、普通钢等), 或者涂料质量不好、涂料脱落等, 会导致降低水质或水处理的价值。

(4) 水质的处理, 应按原水的质量有选择地进行, 同时兼顾处理成本和水的质量, 如果经一般的处理可基本满足酿造用水的质量要求, 就无需花费更多的费用去进一步处理。

3. 选择水处理方法的原则

(1) 水的碱度高, 而且主要是碳酸氢盐、碳酸盐和氢氧化物含量太高, 可用加石膏或加酸法调节, 添加石膏, 多量的钙离子与醪液中的酸式磷酸盐生成磷酸钙沉淀而放出氢离子(H^+), 使酸度提高, 以降低碱度。添加乳酸、磷酸、酒石酸等酸类至糖化醪中, 中和多量碱, 调节pH。

《发酵食品工艺》

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