

# 《传统发酵食品工艺学》

## 图书基本信息

书名：《传统发酵食品工艺学》

13位ISBN编号：9787122082350

10位ISBN编号：7122082350

出版时间：2010-7

出版社：化学工业出版社

页数：186

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)

# 《传统发酵食品工艺学》

## 前言

食物发酵是早期人类在漫长的生产、生活过程中，在食物贮藏、加工方面发现、发明的一类借助天然微生物的发酵作用进行食品贮藏、加工的方法。在所涉及的食物类别方面，包括了乳、肉、鱼、虾、蔬菜、谷物、豆类等，种类十分丰富。从地域上看，几乎涵盖了世界上人类居住的所有地区。由这样的贮藏、加工方法就产生了一类具有不同的风味特色、极具地域性和民族性的食品，亦即传统发酵食品。今天，经过前人千百年来不断的总结和发展，在生产技术和微生物培育方面均取得了较大的进步，尤其是微生物遗传育种学和发酵工程技术的发展，为传统发酵食品的生产 and 研究提供了强有力的支持。现代营养学和生物化学的研究更是提示我们，传统发酵食品不但因其独特的色、香、味而备受广大消费者的喜爱，而且还含有很多对人体健康有益的功能成分，如纳豆激酶、乳酸链球菌素等。所以，对传统发酵食品进行研究和开发，不但可以丰富人民生活，而且对于提高人民健康水平具有重要意义。

本书是在多年教学与科研的基础上编写而成。对不同种类的传统发酵食品的生产原料、菌种、工艺和质量控制过程，以及不同地区相似发酵制品的总结与对比进行了较为详尽的叙述。其中主要介绍了传统发酵食品的微生物、传统发酵豆制品、传统发酵粮食食品、传统发酵畜产食品、传统发酵蔬菜食品 and 传统发酵水产食品等内容。在重点介绍我国的传统发酵食品的同时，还对主要的国外发酵食品进行了介绍。

本书分为六章。黑龙江八一农垦大学李志江编写第一章，黑龙江八一农垦大学左锋、李志江编写第二章，黑龙江生物科技职业学院林宇红、哈尔滨学院方蕾编写第三章，黑龙江东方学院那治国编写第四章，哈尔滨商业大学韩春然编写第五章，黑龙江生物科技职业学院魏为民、哈尔滨学院方蕾编写第六章。

# 《传统发酵食品工艺学》

## 内容概要

《传统发酵食品工艺学》根据多年发酵食品的教学、科研实践编写而成。全书共分六章，主要介绍了传统发酵豆制食品、传统发酵粮食食品、传统发酵畜产食品、传统发酵蔬菜食品 and 传统发酵水产食品的生产原理、生产工艺及工艺控制。以中国传统发酵食品为主，同时对国外主要发酵食品进行了简单介绍。

《传统发酵食品工艺学》适合大专院校食品类有关专业作为教材使用，也适合相关企业的科研人员参考。

## 书籍目录

第一章 绪论	1
1一、传统发酵食品的概念	1
1二、传统发酵食品中的微生物	1
1三、传统发酵食品的发展历史	3
1四、传统发酵食品的发展现状	3
1五、传统发酵食品的发展趋势	4
第二章 传统发酵豆制品	6
第一节 酱油生产技术	6
6一、酱油生产概述	6
6二、原料处理	12
6三、制曲	17
6四、发酵	21
6五、酱油的浸出(淋油)和配制	26
6六、酱油的现代工艺与改进	27
第二节 豆酱生产技术	28
28一、豆酱的原料	28
28二、豆酱生产中常见微生物	28
28三、传统豆酱生产工艺	30
30四、豆酱生产的现代工艺	33
33五、酶法豆酱生产工艺	36
第三节 腐乳生产技术	37
37一、腐乳的种类	37
37二、腐乳生产的微生物	39
39三、腐乳的生产工艺	40
40四、腐乳的现代工艺与改进	47
第四节 豆豉生产技术	48
48一、豆豉的分类	48
48二、豆豉生产工艺	49
第五节 国外著名发酵豆制品	53
53一、纳豆	53
53二、丹贝	54
54三、味噌	56
参考文献	57
第三章 传统发酵粮食食品	59
第一节 食醋生产技术	59
59一、食醋生产的原料	59
59二、食醋生产常用的微生物	60
60三、食醋生产的糖化剂与发酵剂	62
62四、固态法制醋工艺	65
65五、现代固态发酵工艺改进	69
69六、酶法液化通风回流制醋	70
70七、液态发酵法制醋工艺	71
71八、生料制醋	75
第二节 黄酒生产技术	76
76一、黄酒生产的主要原料	77
77二、黄酒生产的主要微生物	77
77三、黄酒生产糖化发酵剂的生产	78
78四、黄酒的生产形式	79
79五、黄酒生产的主要工艺操作	81
第三节 甜酒酿生产技术	82
82一、甜酒酿生产的原料	83
83二、甜酒酿生产工艺	86
第四节 大曲酒生产技术	87
87一、大曲的生产	88
88二、续渣法大曲酒的生产工艺	90
90三、清渣法大曲酒生产工艺	93
第五节 小曲酒生产技术	96
96一、小曲的生产	96
96二、先培菌糖化后发酵小曲酒生产工艺	98
98三、边糖化边发酵小曲酒生产工艺	99
参考文献	100
第四章 传统发酵畜产品	101
第一节 风干肠生产技术	101
101一、风干肠发酵中的微生物	101
101二、风干肠生产的原辅料	104
104三、风干肠的加工	106
106四、风干肠在发酵成熟过程中的变化	108
第二节 酸乳生产技术	111
111一、概述	112
112二、酸乳发酵剂	115
115三、酸乳的加工工艺	117
第三节 干酪的生产技术	121
121一、概述	121
121二、天然干酪的加工工艺	124
124三、融化干酪的加工工艺	128
128四、干酪生产工艺的改进	129
第四节 开菲尔和马奶酒生产技术	130
130一、开菲尔生产技术	130
130二、马奶酒生产技术	135
参考文献	139
第五章 传统发酵蔬菜食品	140
第一节 蔬菜发酵概述	140
140一、蔬菜发酵中的微生物	140
140二、蔬菜发酵的四个阶段	143
143三、发酵的生物化学	143
第二节 酸菜	145
145一、原料	145
145二、生产工艺	145
145三、酸菜发酵中的微生物学	146
146四、酸菜腐败的类型	147
147五、其他酸菜的生产	148
148六、传统酸菜的工业化	149
第三节 泡菜	149
149一、主要材料	150
150二、生产工艺	152
152三、四川泡菜的发酵	154
154四、四川泡菜的管理	154
154五、韩国泡菜(Kimchi)	155
155六、四川泡菜与韩国泡菜的比较	157
157七、泡菜的工艺现代化	158
第四节 其他发酵蔬菜	158
158一、梅干菜	158
158二、酸黄瓜	161
161三、酸辣椒	162
162四、酸橄榄	163
第五节 蔬菜发酵中亚硝酸盐的产生及预防	163
163一、蔬菜中的硝酸盐和亚硝酸盐	164
164二、亚硝酸盐生成的原因	164
164三、影响发酵蔬菜中亚硝酸盐生成的因素	165
165四、降低发酵蔬菜中亚硝酸盐含量的措施	166
参考文献	167
第六章 传统发酵水产食品	168
第一节 鱼露的生产技术	168
168一、鱼露概述	168
168二、鱼露的生产工艺	169
169三、鱼露的品质说明	174
第二节 虾酱生产技术	175
175一、虾酱概述	175
175二、虾酱的生产工艺	175
175三、虾酱风味物质的形成	177
第三节 蟹酱的生产技术	178
178一、蟹酱概述	178
178二、蟹酱的生产工艺	178
第四节 虾油的生产技术	179
179一、虾油概述	179
179二、虾油的生产工艺	180
180三、虾油的风味	181
第五节 海胆酱的生产技术	181
181一、海胆酱概述	181
181二、海胆酱的生产工艺	182
第六节 酶香鱼的生产技术	183
183一、酶香鱼概述	183
183二、酶香鱼的生产工艺	183
183三、成品质量	185
参考文献	185

## 章节摘录

酿造酱油的原料有蛋白质原料、淀粉质原料、食盐、水及一些辅助原料。

1. 蛋白质原料  
早期的酱油酿造通常选用大豆作为蛋白质原料，大豆中除含有丰富的蛋白质外，还含有20%左右的脂肪，大量脂肪的存在会在酱油酿造结束后残留在酱渣中，造成浪费，因而我国酱油生产主要以脱脂大豆，如豆饼、豆粕作为蛋白质原料。豆饼是在榨油生产中采用压榨法得到的，粗脂肪含量为3%~8%，而豆粕则是通过浸提法制油得到的，粗脂肪含量为0.5%~1.5%，它们的粗蛋白质含量均在40%~50%，是理想的蛋白质原料。此外，豌豆、绿豆、蚕豆、花生饼、葵花籽饼、菜籽粕、棉籽粕、芝麻饼以及蛋白质含量较高的鱼粉和蚕蛹等，均可因地制宜作为酱油生产的蛋白质原料。

2. 淀粉质原料  
淀粉质是酱油酿造的辅助原料，淀粉质经微生物酶解成糖类，经酵母、细菌发酵，产生各种醇类和有机酸，进一步合成各种酯类，形成酱油风味。糖类和氨基酸经美拉德反应产生酱油色素。传统的酱油生产以面粉和小麦为淀粉质原料，为了节约粮食，现多改用麸皮或麸皮加部分小麦粉。小麦的蛋白质组成主要为醇溶蛋白和谷蛋白，醇溶蛋白和谷蛋白是小麦中形成面筋的蛋白质，面筋中谷氨酸的含量比其他氨基酸高出5倍以上，是产生酱油鲜味的主要成分。

## 精彩短评

### 1、上课教

# 《传统发酵食品工艺学》

## 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)