

# 发酵调味品生产技术



[发酵调味品生产技术\\_下载链接1](#)

著者:上海市酿造科学研究所

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2007-2

装帧:平装

isbn:9787501921201

本书是《发酵调味品生产技术》（上、中、下册）的修订版。修订的原则是：精练基础理论，深化技术理论；删除不属于调味品范围的腐乳和饴糖两章，新增了复合调味品的专章；对新工艺、新技术、新的检测方法作了较多的补充。原第一版三册合并为一册。内容包括：微生物知识，酱油、酱类、食醋、复合调味品的生产原理、原料、工艺、设备、标准、技术管理及其检验方法。内容丰富、翔实，为适应当前调味品生产发展的需要，还列举许多以工艺配方为主的实用性生产技术。

本书可供从事发酵调味品和复合调味品生产、科研的技术人员阅读，也可用作有关学校的教学参考书以及专业进修班的培训教材。

作者介绍:

目录: 第一章 微生物

第一节 微生物的概念

一、什么是微生物

二、微生物的特点

三、微生物在生物界的地位

第二节 微生物的酶

一、酶的特性

二、与发酵调味品相关的酶

第三节 环境对微生物的影响

一、温度

二、水分

三、氧气

四、氢离子浓度

五、渗透压

第四节 发酵调味品生产中的霉菌、酵母菌和细菌

一、霉菌

二、酵母菌

三、细菌

第五节 微生物菌种的选育

一、菌种的选育

二、菌种的保藏

第六节 微生物实验

一、常用培养基的配制和灭菌

二、细菌染色

三、微生物大小的测定法

四、孢子数测定法 (ZBX66028—87)

五、孢子发芽率测定法 (ZBX66029—87)

六、活细胞计数法

七、酶活力测定法

第二章 酱油

第一节 原料

一、蛋白质原料

二、淀粉质原料

三、食盐

四、水

第二节 种曲的制备

一、纯种三角瓶扩大培养

二、种曲制造

三、种曲的保藏

四、种曲质量检验

第三节 制曲

一、制曲工艺流程

二、制曲原料的选择

三、制曲原料的处理

四、厚层通风制曲

五、成曲质量的鉴定

第四节 制曲工艺的研究及改进

一、双霉菌制曲 (AS3.350黑曲霉的应用)

二、高蛋白酶米曲霉应用于减曲生产

三、高蛋白酶米曲霉应用于制液体曲

第五节 液化及糖化

一、酶法的应用

二、液化及糖化工艺流程

- 三、液化及糖化设备
- 四、液化方法
- 五、糖化方法
- 六、液化法的改进
- 第六节 发酵
  - 一、固态低盐发酵法
  - 二、固态低盐发酵工艺流程
  - 三、发酵设备
  - 四、固态低盐发酵
  - 五、发酵的理论基础
  - 六 固态低盐发酵操作要点
- 第七节 固态低盐发酵工艺的改进
  - 一、先固后稀淋浇浸出法
  - 二、分酿固稀发酵法
  - 三 福建头酱油发酵法
- 第八节 高盐发酵法酿制酱油
  - 一、天然晒露法
  - 二、龙牌酱油酿制方法
  - 三、洛泗座油的酿制方法
  - 四、日本的高盐稀醪发酵法
  - 五、高盐稀醪发酵浸出法（广东生抽酿造法）
  - 六 稀醪淋浇浸出法（上海海鸥牌酱油酿造法）
- 第九节 浸出
  - 一、浸出工艺流程
  - 二、浸泡、滤油的基本原理
  - 三、浸泡及滤油操作
- 第十节 加热及配制
  - 一、加热及配制工艺流程
  - 二、加热
  - 三、配制
- 第十一节 防霉
  - 一、酱油生霉原因
  - 二、防腐剂及其使用法
  - 三、酱油中添加苯甲酸及其钠盐的防腐试验
- 第十二节 贮存及包装
  - 一、澄清
  - 二、贮存
  - 三、包装
- 第十三节 酱油质量及技术管理
  - 一、酱油质量标准
  - 二、关于质量管理工作的规定
  - 三、交接验收规则
  - 四、技术经济指标与定额
- 第十四节 酱油加工制品
  - 一、花色酱油
  - 二、忌盐酱油
  - 三、酱油粉
  - 四、固体酱油
- 第十五节 酱油生产技术的发展方向
  - 一、发展高档酱油生产
  - 二、利用酶制剂酿制酱油
  - 三、添加酱油风味剂以提高酱油质量
  - 四、应用生物工程——固定化技术改善酱油风味
- 第三章 酱类

## 第一节 酱类生产中的几种通用设备

### 第二节 大豆酱酿造法

#### 一、原料

#### 二、制曲

#### 三、制酱

#### 四、成品

### 第三节 蚕豆酱酿造法

#### 一、原料

#### 二、蚕豆去皮壳

#### 三、制曲

#### 四、制酱

#### 五、成品

### 第四节 一般面酱酿造法一、原料

#### 二、制曲

#### 三、制酱

#### 四 成品

### 第五节 酶法面酱生产

#### 一、酶法面酱生产的工艺流程

#### 二、酶源的准备

#### 三、原料处理及保温发酵

#### 四、酶法面酱的优点及改进

### 第六节 豆瓣辣酱酿造法

#### 一、原料

#### 二、辣椒处理

#### 三、制酱

#### 四、成品

### 第七节 各种花色辣酱

#### 一、各种花色辣酱的原辅料配比

#### 二、辅料处理

#### 三、花色辣酱生产中的专用设备

#### 四、花色辣酱的包装

### 第八节 豆豉

#### 一、工艺流程

#### 二、制作方法

#### 三、特种豆豉制法

## 第四章 食醋

### 第一节 食醋发酵的理论基础

#### 一、酿造食醋的有关微生物

#### 二、酿醋过程中的生物化学作用

### 第二节 原料

#### 一、制醋原料

#### 二、主要原料的选择

#### 三、常用主料的化学成分

#### 四 原料处理

### 第三节 糖化发酵剂

#### 一、糖化剂

#### 二、酒母

#### 三、醋酸菌

#### 四、“酿醋发酵剂”

### 第四节 我国常用的制醋工艺

#### 一、固态发酵法制醋

#### 二、液体发酵法制醋

### 第五节 国内几种名特醋产品的酿制方法

#### 一、山西老陈醋制法

- 二、镇江香醋制法
- 三、四川老法醋制法
- 四、上海香醋制法江浙玫瑰醋制法
- 六、福建红曲老醋制法

#### 第六节 食醋的成分和功能性

- 一、食醋的一般成分
- 二、食醋中的氨基酸
- 三、食醋中的有机酸
- 四、食醋中的无机物
- 五、食醋的糖分
- 六、食醋的香气成分
- 七、食醋的功能性

#### 第七节 食醋的出品率及物料衡算

- 一、食醋出品率
- 二、食醋生产的物料衡算

〔附〕年产4000t液体深层发酵食醋车间物料衡算和主要设备

### 第五章 复合调味品

#### 第一节 概述

#### 第二节 复合调味品的原料

- 一、原料的种类
- 二、原料的选择
- 三、原料的预处理
- 四、配制复合调味品的技术要旨

#### 第三节 以动物为原料制作复合调味品的生产技术

- 一、以畜肉类为原料的复合调味品
- 二、以禽蛋类为原料的复合调味品
- 三、以水产类为原料的复合调味品

#### 第四节 以植物为原料制作复合调味品的生产技术

- 一、以蔬菜类为原料的复合调味品
- 二、以香辛料为原料的复合调味品
- 三、以粮油为原料的复合调味品
- 四、以食用菌为原料的复合调味品
- 五、以微生物为原料制作复合调味品——酵母抽提物

#### 第五节 专用及通用复合调味品

- 一、专用复合调味品
- 二、通用复合调味品

### 第六章 发酵调味品检验

#### 第一节 粮食原料的分析

- 一、采样方法及检验规则 (ZBX66024—87)
- 二、水分的测定 (ZBX66026—87)
- 三、粗蛋白质的测定 (ZBX66026—87)
- 四、粗淀粉的测定 (ZBX66027—87)
- 五、粗脂肪的测定 (GB5009.6—85)
- 六、粗纤维素的测定 (GB5009.10—85)
- 七、灰分的测定 (GB5009.4—85)

#### 第二节 在制品及半成品分析

- 一、采样方法及检验规则
- 二、霉菌三角瓶菌种
- 三、种曲
- 四、熟料
- 五、成曲
- 六、拌曲盐水
- 七、酱醅及酱醪
- 八、半成品酱油 (包括二、三油)

九、酱渣  
十、酿造食醋在制品、半成品分析  
第三节 酱油分析  
一、高盐稀态发酵酱油质量标准（ZBX66012—87）  
二、低盐固态发酵酱油（ZBX66013—87）  
三、酱油卫生标准（GB2717—81）  
四、检验方法  
第四节 食醋分析  
一、固态发酵食醋质量标准（ZBX66015—87）  
二、老陈醋质量标准（ZBX66002—86）  
三、醋质量标准（ZBX66003—86）  
四、液态法食醋质量标准（ZBX66004—86）  
五、食醋卫生标准（GB2719—81）  
六、检验方法  
第五节 酱类分析  
一、甜面酱质量标准（ZBX66017—87）  
二、黄豆酱质量标准（ZBX66019—87）  
三、酱卫生标准（GB2718—81）  
四、检验方法  
主要参考资料  
• • • • • [\(收起\)](#)

[发酵调味品生产技术\\_下载链接1](#)

标签

酱油

sas

评论

-----  
[发酵调味品生产技术\\_下载链接1](#)

书评

-----

[发酵调味品生产技术 下载链接1](#)