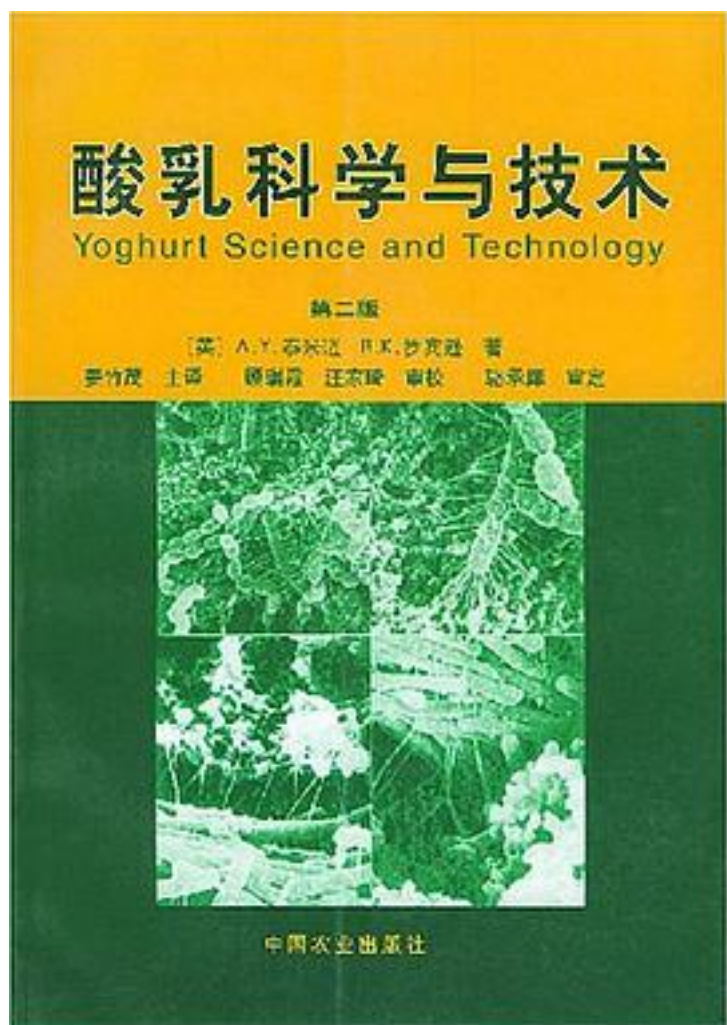


酸乳科学与技术



[酸乳科学与技术_下载链接1_](#)

著者:

出版者:

出版时间:2003-5

装帧:

isbn:9787109082724

为介绍世界酸奶技术先进经验和最新研究成果，提升我国酸奶生产企业技术水平，更好

地与国际乳业接轨，北京东方艾格农业咨询有限公司与中国农业出版社合作从英国Woodhead Publishing Limited购买中文版权，向中国读者引进世界酸奶科技最实用、最权威的经典之作---《酸奶科学与技术》。

本书由从事乳品科技研究多年的烟台大学姜竹茂教授等翻译，中国乳品科技学术权威、中国畜产品加工协会理事长、东北农大博士生导师骆承庠教授审定。

本书计划于2003年2月出版，全书100万字，200多幅图，16开精装。

近年来，我国乳品工业得到了快速的发展，并得到国家经济发展决策部门前所未有的重视。1997年国务院将乳业列为重点鼓励发展的产业；1998年国务院批准实施的《中国营养改善行动》又把乳业放在重要地位；农业部提出在农业和农村经济结构调整中，要大力发展畜牧业，并将乳业作为突出发展的产业；2000年8月，农业部、国家发展计划委员会、教育部、财政部、卫生部、国家质量技术监督局、国家轻工业局联合发布《关于实施国家“学生饮用奶计划”的通知》；2000年11月，农业部等八部委列出重点扶持的农业产业化龙头企业151家名单中，有奶业企业13家。政府部门关注程度加深，支持力度的加强，已经为乳品工业的发展注入新的活力。今年国家已经将液态奶列为最先开发项目，将斥资20亿元扶持液态奶工业的发展。2002年我国将启动包括乳业在内的21个重大科技项目。按照我国“十五”计划，到2005年，我国人均奶类占有量将达到10公斤，总产量达到1350万吨；到2030年，我国奶类人均占有量将达到25公斤，总产量为4250万吨，市场前景光明。

乳品工业作为高速发展的行业，各种乳制品的发展素的并不相同，奶粉增长速度已经变慢，并将逐步降低，而液态乳发展迅速。目前我国液态乳制品中，巴氏杀菌奶占60%，超高温灭菌奶占21%，酸奶占19%。近年来我国酸奶的产量均以30%以上的速度在发展，目前已成为我国人民生活消费中不可缺少的重要产品。

回顾近代发酵乳的发展史，可以说经理了三代人的努力。第一代是一诺贝尔生理学及医学奖获得者，俄国著名科学家E.Mctchnikoff，他于1908年发表了轰动世界的《长寿说》，从而掀起了近代发酵乳生产和消费的开端；第二代是上个世纪的中叶，原民主德国科学家Haenel和日本学者光岗知足为代表的科学家，重新研究和确认了嫌气性微生物在肠道内的生理作用，从而掀起了发酵乳生产和饮用的高潮；第三代可以认为以Tamime、Robinson、Rasic、Kurmman等为代表的学者，他们单独或联合发表和出版了大量的研究报告和专著，如“Advances in milk products”、“The microbiology of milk products”等。他们在深入研究乳酸菌及其发酵乳功能特性的基础上，重点在改善发酵乳品质和益生菌产品和功能的研究方面。

虽然我国的发酵乳生产早有历史，但大规模生产还是起源于二十世纪80年代初期。而欧洲发酵乳的工业化生产差不多已有近百年的历史，因此我国发酵乳的生产和研究开发等方面与国外相比仍有很大差距，具体表现在生产设备落后、生产技术和研究水平严重滞后、产品品种少、产品品质差等。因此要大力发展发酵乳工业，科技必须先行，而学习国外的先进技术和经验，对于加快缩短与西方国家的差距是十分必要的。

Tamime和Robinson合著的《Yoghurt Science and Technology》一书，于1985年出版，该书在当时被称为酸奶的经典和权威之作。时过10多年后，世界发酵乳的生产和技术已经发生了很大的变化，新技术不断涌现、新的发酵微生物也不断出现、新产品也层出不穷，在此情景下Tamime和Robinson适时地增补了国际上最新研究资料，并对第一版增加了许多新技术、新工艺、新设备和新产品，特别在益生菌及其发酵乳方面进行了补充。该书的翻译出版，对高速发展的我国乳品工业，具有很好的借鉴和推动作用，是乳品科技工作者、乳品生产技术人员一本很好的工具和参考书。对加入WTO的我国来说，能更好地同国际乳业接轨，学习国外的先进经验和技术，生产企业实现技术升级，提高国际化的竞争水平具有重要的现实意义。

作者介绍:

目录:

[酸乳科学与技术_下载链接1](#)

标签

评论

[酸乳科学与技术_下载链接1](#)

书评

[酸乳科学与技术_下载链接1](#)