

发酵食品工艺学



[发酵食品工艺学_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1998-10

装帧:平装

isbn:9787501922628

作者介绍:

目录:	第一篇 发酵食品原理
第一章	发酵食品与微生物
第一节	发酵食品与细菌
第二节	发酵食品与霉菌
第三节	发酵食品与酵母菌
第二章	发酵食品的一般形成过程
第一节	发酵食品的形成过程
第二节	食品发酵三阶段的主要生化机制
第三章	发酵条件及过程控制
第一节	培养基
第二节	发酵温度与控制
第三节	发酵过程中pH的变化及控制
第四节	发酵过程中溶解氧与控制
第五节	发酵过程中泡沫的形成与控制
第六节	发酵过程中的中间补料
第七节	发酵过程的污染及控制
第二篇	发酵调味食品
第一章	酱油生产工艺
第一节	概述
第二节	原料
第三节	原料处理
第四节	种曲制备
第五节	制曲
第六节	发酵
第七节	酱油的提取及配制
第八节	酱油的生成率、利用率和出品率
第九节	酱油生产新工艺及新型酱油简介
第十节	酱油产品质量标准及检验方法
第二章	食醋生产工艺
第一节	概述
第二节	原料及其处理
第三节	固态法制醋工艺
第四节	液态发酵法制醋工艺
第五节	食醋生产的物料衡算
第六节	食醋产品质量标准及检验方法
第三章	豆腐乳生产工艺
第一节	概述
第二节	原料
第三节	豆腐坯生产工艺
第四节	豆腐乳发酵
第五节	豆腐乳的质量规格及技术指标
第六节	几种地方特产介绍
第七节	红曲制造
第三篇	发酵乳制食品
第一章	酸乳制品和乳饮料制造
第一节	概述
第二节	发酵剂的制备
第三节	酸乳制品的添加剂
第四节	酸牛乳制造
第五节	乳酸菌饮料制造

- 第二章 干酪制造
 - 第一节 概述
 - 第二节 干酪的分类
 - 第三节 干酪的主要化学成分与营养价值
 - 第四节 原料乳的要求及检验
 - 第五节 凝乳酶
 - 第六节 干酪发酵剂
 - 第七节 圆形硬质干酪制造
 - 第八节 熔融干酪制造
 - 第九节 干酪的缺陷及预防
 - 第十节 著名干酪简介
- 第四篇 酿造酒工艺简介
 - 第一章 黄酒
 - 第一节 概述
 - 第二节 黄酒的生产形式
 - 第三节 黄酒生产
 - 第四节 黄酒质量标准及技术指标
 - 第二章 啤酒
 - 第一节 概述
 - 第二节 啤酒制造过程
 - 第三节 啤酒的质量标准
- 附录一 盐水氯化钠含量与相对密度、°Bé对照表
- 附录二 酱油的氨基酸生成率、原料的蛋白质（全氮）利用率和出品率关系对照表
- 附录三 酱油中蛋白质原料的成分
- 附录四 酱油中各种氨基酸的含量
- 附录五 酱油色率与1%浓度碘液的对照表
- 附录六 酱油中的酯类含量
- 附录七 醋酸溶液的相对密度与浓度关系表
- 附录八 江、浙、沪豆腐乳质量
- 附录九 几种豆腐乳成分的百分比（干基）
- 附录十 豆腐乳和臭豆腐乳的钙和维生素含量
- 参考文献
 - • • • • (收起)

[发酵食品工艺学 下载链接1](#)

标签

评论

[发酵食品工艺学 下载链接1](#)

书评

[发酵食品工艺学 下载链接1](#)