

现代乳品加工学



[现代乳品加工学 下载链接1](#)

著者:郭本恒

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2001-6-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501929993

乳制品是除母乳以外营养最为均衡的全价食品，它含有人体所需的全部营养成分，在人们的膳食结构中有其他食品无法替代的地位和作用。由于多方面的原因，我国乳的人均消费水平仍很低，2000年为人均6.6KG，加工水平和科技水平也相对滞后。有关的资料和书籍多关注乳品加工的工艺技术，未能反映国际乳品发展的最新水平。鉴于此编撰一套能反映国际乳品发展趋势和动态的系列从属，是十分必需和必要的。

本书是乳品科学技术丛书中的一册。全书共分九章，全面系统地讲解了乳的热处理技术和液态乳生产、乳脂分离技术和奶油生产、乳的浓缩技术和炼乳生产等等。

该书内容全面，讲解通俗易懂，具有一定的科学性、系统性、理论性及实用性，可供乳制品生产及研究单位参阅。

作者介绍:

目录: 第一章 乳的热处理技术和液态乳生产
第二章 乳脂分离技术和奶油生产
第三章 乳的浓缩技术和炼乳生产
第四章 乳的干燥技术和乳粉生产
第五章 分离技术和乳蛋白制品
第六章 冰淇淋及冷饮制品
第七章 乳糖结晶技术和乳糖生产
第八章 酸奶发酵技术和酸奶生产
第九章 乳发酵技术与干酪生产
附录一 蛋白质标准化
附录二 乳制品感官评价体系
参考文献
· · · · · (收起)

[现代乳品加工学](#) [下载链接1](#)

标签

专业竞赛

评论

[现代乳品加工学](#) [下载链接1](#)

书评

[现代乳品加工学_下载链接1](#)