

概念

1. 乳的概念:乳是哺乳动物产仔后由乳腺分泌的一种具有胶体特性、均匀的生物学液体,其色泽呈白色或略带微黄色,不透明,味微甜并具有特有香气。

2. 异常乳:当乳牛受到饲养管理、疾病、气温及其它各种因素的影响时,乳的成分和性质往往发生变化,这时与常乳的性质有所不同,也不适于加工优质的产品,这种乳称作异常乳。

3. 酒精阳性乳:乳品厂检验原料乳时,一般先用 68%或 70%的酒精进行检验,凡产生絮状凝块的乳称为酒精阳性乳。

4. 乳房炎乳:由于外伤或者细菌感染,使乳房发生炎症,这时乳房所分泌的乳称为乳房炎乳。

5. 乳糖不耐症:一部分人随着年龄的增长,人体消化道内缺乏乳糖酶,不能分解和吸收乳糖,饮用牛乳后出现呕吐、腹胀、腹泻等不适症,称为乳糖不耐症。

6. 皱胃酶:犊牛胃的第四室中所含的一种酶能使乳汁凝固,这种酶通常称为皱胃酶。

7. 还原酶试验:在生产上利用此原理来测定乳的质量(细菌的含量),即所谓的还原酶试验。

8. 吉尔涅尔度(。T):取 100mL 牛乳{生产单位为了节约原料乳,取 10mL 来滴定,加入 20mL 蒸馏水稀释,这时需将碱液的消耗体积(mL)*10},用酚酞作指示剂,以 0.1mol/LNaOH 溶液滴定,所消耗的 NaOH 体积(mL)。每 1mL 为 1。T,称为 1 度。

9. 刃天青试验:刃天青(利色啉林)是氧化还原反应的指示剂,加入到正常鲜乳中呈青蓝色或微带蓝紫色,如果乳中含有的细菌并生长繁殖时,能使刃天青还原,并

产生颜色变化。根据颜色从青蓝---红紫---分红---白色的变化情况,可以判定鲜乳的品质优劣。

10. 奶油的平衡状态 P283

11. 稀奶油的临界温度 P283

12. 标准化:必须调整原料乳中脂肪和干脂干物质之间的比例关系、使其符合制品的要求。一般把该过程称为标准化。

13. 发酵乳制品:是指牛乳、羊乳、浓缩乳、乳粉与食品添加剂为原料,加入特定的乳酸菌或酵母菌及其其它发酵剂,经发酵后制成的乳制品。

14. 丁二酮发酵:它是指某些微生物利用柠檬酸而经过发酵生成许多具有良好

风味的小分子物质如双乙

酰等,从而改善了产品的

风味、口感。

15. 发酵剂:是指利用于制

造酸乳、开菲尔等发酵乳

制品以及制作奶油、干酪

等乳制品的细菌培养物。

16. 酸乳:酸乳是普通牛乳

经过巴氏杀菌,冷却到一

定的温度后,接种乳酸菌,
再经过发酵而赋予特殊风
味的一种乳制品。

17 . 乳酸菌饮料:是一种发
酵型的酸性含乳饮料,通
常以牛乳或乳粉、植物蛋
白粉、果蔬菜汁或糖类为
原料,经杀菌、冷却、接
种乳酸菌发酵剂培养发
酵,然后经稀释而成。

18. 开菲尔乳:是以牛乳为
主要原料,添加含有乳酸
菌和酵母的粒状发酵剂,
经过发酵而生成的具有爽
快的酸味和起泡性的酒精
性保健饮料。

19 . 干酪一般定义:是指在

乳中加入适量的乳酸菌发
酵剂和凝乳酶,使乳蛋白
质凝固后,排除乳清,将
凝块压成所需形状而制成
的产品。

20. 巴氏杀菌乳:又称消毒

乳,系指以新鲜牛乳(羊
乳)为原料,经净化、均
质、巴氏杀菌、冷却、包
装后,直接供消费者饮用
的液体产品。

21. 灭菌乳:又称长久保鲜

乳,系指以新鲜牛乳(羊
乳)为原料,经净化、均
质、灭菌和无菌包装或包
装后再进行灭菌,从而具
有较长保质期的可直接饮

用的商乳品。

22. 中性含乳饮料:以鲜乳、乳粉或其它乳蛋白为原料,加入饮用纯水、糖,也可添加果汁、茶、植物提取液或其它辅料,配制而成的中性饮料制品。

23. 甜炼乳:也称加糖炼乳,是在鲜乳中加入约16%的蔗糖,并浓缩到40%左右的一种乳制品。

24. 乳粉:又称奶粉,它是以鲜乳为原料,或以鲜乳为主要原料添加一定数量的植物或动物蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等配料,除去其中几乎全部水

分而制成的粉末状乳制

品。

25、预酸化 P226

26、物理成熟 P283

填空

1. 雌性哺乳动物产后 7 天

至干奶期前所分泌的乳汁

称为(常乳)。

2. (游离水)即一般所说的

常水,它具有常水的性质,

是乳中各种营养成分的分

散介质。

3. 是由于乳中的酪蛋白酸

钙,磷酸钙胶粒及脂肪球

等微粒对光的不规则反射

而使乳产生(白色)。

4. 丁二酮乳链球菌能发酵

(柠檬酸)产生二氧化碳、
3-羟丁酮和丁二酮。其中,
丁二酮具有特殊的芳香气
味,使乳制品具有特有风
味。

5. 在乳粉的生产中不能得
到绝对无水的产品,一般
含有(2.5%---5%)的水分。

6. 酪蛋白以胶束状态存在
与乳中,是以含(磷)蛋
白质为机体的几种蛋白质
的复合体。

7. 葡萄糖经微生物的酵解
作用产生乳酸的过程称为
(乳酸发酵)。

8. 瑞士干酪由于(丙酸发
酵)而使干酪具有了典型

的干酪风味和网眼状结构
质地。

9. (丁酸发酵)能产生气体,
产品中会出现强烈的丁酸
气味,并带有不愉快的甜
味,是一种有害的发酵类
型。

10. 乳酸生产中,香味物质
的高峰期一般是在乳酸终
止发酵后第四小时,一般
是 12 到 24 小时完成,这
段时间就是(后熟)期。

11. 生产奶油时,稀奶油经
搅拌后排出的液体部分成
(酪乳)。

12. 奶油的颜色从白色到淡
黄色,深浅各有不同。主

要是由于含有(胡萝卜素)

的关系。

13. 为了使奶油颜色全年一

致, 当颜色太淡时, 可添

加色素。常用的天然植物

色素是安奈妥, 它的 3%溶

液叫做(奶油黄)。

14. 乳中因含有(氯离子),

而稍带咸味。常乳中的咸

味因受乳糖、脂肪、蛋白

质等所调和而不易觉察。

15. 在乳稠计上刻有 15~

45 之刻度, 以度来表示。

如: 刻度读数为 30, 即

相当于相对密度(1.030)。

16. 牛乳中含有微量的气

体, 一般乳中气体的重量

为乳体积的 5.7%~8.6%。

其中(二氧化碳)含量最

多。

17. 用于制造目的的发酵剂

称为(工作发酵剂)。

18. 在强力的机械作用下将

乳中大的脂肪球破碎呈小

的脂肪球, 均匀一致的分

散在乳中, 这一过程称为

(均质)。

19. (双歧杆菌发酵)属于

乳酸发酵的一种特殊类

型, 发酵产物以醋酸为主,

同时有乳酸和少量甲酸和

琥珀酸。

20. 牛乳中的蛋白质主要有

(酪蛋白)和(乳清蛋白)

其比例约为(80:20)。热稳

定性强的是(酪)蛋白,

而 pH4.6 时(乳清)蛋白不

沉淀。(P41)

简答:

1、述酒精试验原理?

答:乳中酪蛋白颗粒由于

其表面带有相同的电荷(-)

和水合作用,故以稳定的

胶体悬浮状态分散于乳

中。①当乳的新鲜度下降。

酸度上升时,酪蛋白所带

的电荷就发生变化,当 PH

为 4.6 时,酪蛋白胶粒便形

成数量相等的正负电荷,

失去排斥力,于是胶粒极

易聚合成大胶粒而被沉淀

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/677150120033006114>