

现代乳品工业中 高新技术的应用

[视频.htm](#)

姓名：王雪琦
专业：食品科学
导师：张珍老师





背景

- 在当代，随着高新技术逐步应用到食品加工行业，食品加工呈现出迅猛发展的势头。
- 食品加工高新技术是指食品行业内最新发展的关键技术和配套技术，这些技术能够广泛地应用于各类食品工业中，能够推动食品行业的产业结构升级，促进食品生产质量和数量的提升。

背景

- 现代食品加工高新技术的推行极大地促进乳品工业生产技术的发展。
- 下面对乳品工业中常用的高新技术加以介绍。



乳品工业中应用的高新技术-微胶囊技术



微胶囊技术也称微胶囊造粒技术，通过膜材料技术将相关的固体、液体、气体等物质包裹起来，进而形成一种直径小到十几微米大到上千微米的容器。



乳品工业中应用的高新技术-微胶囊技术

微胶囊技术在乳业工业生产中提高了生产效率,优化了生产步骤,同时在乳品的味道上保持了乳品原有味道,还提高了乳品的新鲜度保存时间,避免了乳品出现异味或者产生结块,延长了乳品的使用期限。



乳品工业中应用的高新技术-超高压技术

- ✓ 超高压技术就是在高压的环境下,对食品进行杀菌,使其可以提高食品安全性延长食品保存时间。
- ✓ 超高压技术可以通过给液体加压,产生能量因子,能量因子作用在食品上,就会提高食品本身的温度,最终实现杀菌的效果。



乳品工业中应用的高新技术-超高压技术

乳制品的生产就可以利用超高压技术对于进行后期处理,在乳制品食品中,最重要的就是保留住内部的蛋白质以及糖类有效物质,超高压处理就可以稳定食品成分,使其不容易受到破坏。





乳品工业中应用的高新技术- 挤压蒸煮技术

- 挤压蒸煮技术是一项高温、耗时短的食品加工技术，挤压过程能够使压缩、蒸煮、脱水、杀菌和成形等多个工序同时完成，在食品挤出的过程中，能有效地保持食品的口味和营养成分。
- 挤压蒸煮技术在乳制品工业中的应用发挥了巨大的优势，其操作时间短，传热效率高，极大地降低了成本，而且混炼均匀，干净卫生。



乳品工业中应用的高新技术- 膜分离技术



在乳制品制造过程中，膜分离技术分别通过浓度梯度差、压力梯度差来作为推动力，促进乳制品的分离和提纯技术。



乳品工业中应用的高新技术- 生物技术

- 生物荧光技术已经成功应用在乳品食品制作过程中,通过对乳品食品的检测,发现其可以严格控制细菌的滋生。
- 生物技术的检测优化了传统的检测技术,同时也提高了检测的准确性,大大提高了乳品检测的效率。



乳品工业中应用的高新技术- 生物技术

- 固定化技术不仅能用于生产各种奶酪等乳制品，还可以用于保护有益微生物延长细胞的存活率，有效延长乳制品的保质期。
- 另外，固定化技术在乳制品工业中还对各类酶有很强的固定作用





结语

这些高新技术对于食品品质的提高提供了助力,保证了食品的安全性,从客观上满足了消费者的心理需求。

除了在乳品工业中的应用之外,在其他食品制作生产过程中,高新技术的应用也会保障食品的安全,提高食品的品质,实现经济效益和可持续发展的共赢。



谢谢观看！ [视频2.html](#)