

冷冻基质时,则会严重地影响酵母的冻结,这是由于酵母菌体的自溶成份对前发酵冷冻基质中的酵母有保护作用。

在生产类似于干酪的大豆旦白质食品时,要很好地对酵母进行选择,用脆壁酵母(S.fra-

gilis)时,凝乳时间可缩短30分钟,从凝乳的旦白质分解性能、风味和组织等各方面分析,也是脆壁酵母最好。

张柏青 节译自《发酵工学会志》1981

发展中国家肉类和蛋、乳生产水平的预测

根据国际评论资料,发展中国家的入口占世界人口的70%,目前所生产的食品数量约占世界食品数量的40%。预计1985年发展中国家与世界其它国家畜产品生产水平的比较见下表:

国家和地区	生 产 量 (百万吨)					
	牛肉	羊肉和 山羊肉	猪肉	禽肉	蛋	乳
中 美 洲	2.0	0.2	0.7	0.9	1.0	13.6
南 美 洲						
阿根廷	3.4	0.1	0.3	0.3	0.2	7.1
巴 西	3.9	0.1	1.2	1.0	0.6	13.3
委内瑞拉	0.4	0	0.1	0.3	0.1	1.7
其它国家	2.0	0.2	0.4	0.5	0.5	6.4
东 非	1.0	0.1	0.1	0.2	0.1	2.1
中 非	1.4	0.7	0.2	0.4	0.5	1.5
南 亚						
印度	0.2	0.6	0.1	0.1	0.1	9.6
其它国家	0.4	0.5	0	0.2	0.2	0.5
东 南 亚						

国家和地区	生 产 量 (百万吨)					
	牛肉	羊肉和 山羊肉	猪肉	禽蛋	蛋	乳
泰国	0.3	0	0.3	0.2	0.2	0
其它国家	0.2	0	1.0	0.2	0.3	0.4
印度尼西亚	0.2	0	0.1	0.1	0.1	0.1
美国	13.6	0.2	6.2	6.6	3.6	56.3
加拿大	1.5	0	0.8	0.6	0.3	8.6
日本	0.6	0	1.8	1.4	2.4	7.6
中国	2.2	0.9	14.4	4.6	4.3	5.7
全世界	61.7	10.7	55.3	31.4	29.8	472.6

附注:肉类均不包括内脏及四肢

预计1990年,发展中国家的入口将占世界人口的77%,生产的食品约占世界食品数量的50%。预计到2000年,发展中国家的谷物消耗将比1970年增多55—67%,而畜产品可增加36—58%。

张北京编译自苏联《国外农业》1982. №9. 4.

书讯:

北京市粮食科学研究所情报室为适应我国粮油食品及配合饲料发展的需要,选编了以下两本书供参考借鉴。

《国外配合饲料专利选编》

本书收集了世界各工业国家(日、英、俄、法、德)有关配合饲料方面的专利。内容主要包括饲料的原料、配方、添加剂、生产工艺、设备技术、饲养试验等内容。

本书适于从事饲料研究、加工、生产的单位,对农村乡镇企业及牛、羊、鸡、猪、鱼、蚕等饲养专业户配制饲料具有一定的指导作用,特别是其中的一些优秀配方,实用性很强,可按其配方操作。

全书约20万字,定价3.50元(包括邮费)。

《国外米、面食品加工专利选编》

本书收集了世界主要工业国家(日、英、俄、法、德)有关米、面食品加工的专利。内容包括米、面食品原料、辅料、品质改良剂、营养添加剂、配方、生产工艺、设备及技术参数等。

本书适合从事米、面食品的研究、加工、生产等研究部门、特别对全国各食品厂、粮店、农村乡镇办食品加工厂有实际指导作用,配方实用性强,经济效益显著。

全书约20万字,定价3.50元(包括邮费)。

订购书款请邮寄北京市宣武区长椿街18号北京市粮食科学研究所情报室。汇款单请注明购书款。邮款存根自己保存,供报销用。