

<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

13位ISBN编号：9787109126817

10位ISBN编号：7109126811

出版时间：2009-1

出版时间：农业出版社

作者：李喜宏,王冬洁,等

页数：217

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

内容概要

随着社会的进步，人们对营养学知识有了更进一步的了解。在众多从事食品加工的科研人员的不断努力下，新工艺、新产品和新设备层出不穷，豆制品的加工生产呈现一片欣欣向荣的景象。

相信不久的将来，中国豆制品的加工与利用会得到更进一步的发展。

本书共分为九章，分别介绍了大豆及其他豆类的起源和分布，大豆及豆类制品的营养特性，贮藏特性，传统非发酵和发酵豆制品的加工，大豆油脂的生产技术，新型豆类制品及豆类的综合利用技术等。

内容详实、技术先进，具有较高的实用价值。

读者在充分了解豆类基本性质的基础上，可以掌握大豆及豆类制品的基本加工工艺，进行实际生产。

<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

书籍目录

前言第一章 大豆及其他豆类的营养特性一、在豆的组成部分二、各种豆类的营养特性第二章 大豆及其他豆类的贮藏特性及贮藏方法一、大豆的贮藏特性及方法二、红豆的贮藏特性及方法三、绿豆的贮藏特性及方法四、蚕豆的贮藏特性及方法五、豌豆的贮藏特性及方法六、芸豆的贮藏特性及方法七、词典豆的贮藏特性及方法八、鹰嘴豆的贮藏特性及方法第三章 非发酵大豆制品的加工技术一、原料、辅料的选择和处理二、豆腐类制品三、卤制、炸、油炸豆制品的加工工艺四、其他豆制品的加工工艺第四章 发酵类大豆制品一、腐乳二、酱油三、豆酱四、豆豉五、纳豆六、天培七、酸豆乳第五章 油脂类大豆制品的加工技术第六章 脱脂大豆蛋白制品第七章 大豆功能成分的提取第八章 大豆加工副产品的应用第九章 其他豆类制品的加工技术

<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

章节摘录

第一章 大豆及其他豆类的营养特性 一、大豆的组成成分 按皮色的不同,可将豆类分为不同种类,如绿豆、红豆、黄豆、黑豆等。

由于黄豆的产量为世界豆类总产量的90%以上,所以人们又习惯性地把豆类分为两类,一类为大豆(专指黄豆),其他豆类统称为杂豆。

(一)大豆中的蛋白质蛋白质是大豆最重要的成分之一。

依品种不同,大豆的蛋白质含量也有较大差异。

我国的大豆蛋白质含量一般在40%左右,个别品种可达50%以上。

按40%计算,1千克大豆的蛋白质含量相当于2.3千克瘦猪肉、2千克瘦牛肉、1.7千克鸡肉、60个鸡蛋、52杯牛奶中的含量,所以,人们将大豆誉为“植物肉”、“绿色奶牛”。

大豆中的蛋白质有86%-88%属于水溶性蛋白质,其中80%-95%为球蛋白和部分清蛋白、谷蛋白。

大豆蛋白含多种氨基酸,目前已知的24种天然氨基酸,大豆中至少含有17种,其营养特性已越来越被世界各国的医学和营养学者所重视和公认。

(二)大豆中的碳水化合物大豆中约含有25%的碳水化合物,可分为不溶性碳水化合物和可溶性碳水化合物两类。

不溶性碳水化合物,即食物纤维素,一般每100克大豆中含5克左右,主要存在于种皮中。

可溶性碳水化合物主要有低聚糖(包括蔗糖、棉籽糖、水苏糖)和多糖(包括阿拉伯半乳糖和半乳糖类)构成。

低聚糖又名寡糖,是由2-10个单糖分子以糖苷键连接而成的低度聚合物。

它的相对分子质量介于200-2000之间。

<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

编辑推荐

读者读了《大豆及豆类保鲜与加工技术》以后在充分了解豆类基本性质的基础上，可以掌握大豆及豆类制品的基本加工工艺，进行实际生产。

<<大豆及豆类保鲜与加工技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>