

<<植物蛋白功能原理与工艺>>

图书基本信息

书名：<<植物蛋白功能原理与工艺>>

13位ISBN编号：9787122009975

10位ISBN编号：7122009971

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：周瑞宝

页数：357

字数：600000

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>

<<植物蛋白功能原理与工艺>>

内容概要

该书系统阐述了植物蛋白结构、营养和功能性质，剖析了天然抗营养成分毒性机理以及在蛋白质生产工艺中的脱毒方法，详细介绍了大豆、花生、芝麻、棉籽、菜籽、向日葵、蓖麻籽、小麦、玉米、叶蛋白、微生物和藻类蛋白等10多种植物蛋白的生产工艺以及各种不同的工艺路线，以达到充分利用现有植物蛋白资源，生产加工出可满足人类日益提高的摄取高质量植物蛋白的需求。

本书既可供从事食品行业和相关新产品开发以及从事饲料加工等的科技人员参考，也可供相关院校师生参考。

<<植物蛋白功能原理与工艺>>

书籍目录

第一章 氨基酸和蛋白质的结构 第一节 氨基酸的结构 第二节 蛋白质的结构 第三节 蛋白质变性 参考文献第二章 蛋白质的功能特性 第一节 蛋白质的食用功能 第二节 蛋白质的营养功能 第三节 蛋白质修饰对功能特性的影响 参考文献第三章 大豆蛋白与工艺 第一节 大豆与大豆蛋白组成及特性 第二节 大豆蛋白理化及功能特性 第三节 含脂及脱脂大豆粉生产 第四节 大豆浓缩蛋白生产 第五节 大豆分离蛋白生产 第六节 大豆组织蛋白生产 第七节 大豆水解蛋白制品 第八节 传统大豆蛋白制品 第九节 非食用大豆蛋白制品 参考文献第四章 花生蛋白与工艺 第一节 花生的组成、结构和性质 第二节 水剂法花生蛋白工艺 第三节 脱脂花生蛋白工艺 第四节 脱脂花生蛋白粉的应用 参考文献第五章 葵花籽、芝麻和亚麻籽蛋白与工艺 第一节 葵花籽蛋白生产工艺 第二节 芝麻蛋白与工艺 第三节 亚麻籽蛋白与工艺 参考文献第六章 菜籽蛋白与工艺 第一节 菜籽蛋白组成和特性 第二节 菜籽硫葡萄糖苷特性 第三节 菜籽饼粕脱毒工艺 第四节 菜籽浓缩蛋白生产工艺 第五节 菜籽分离蛋白加工工艺 第六节 菜籽水解蛋白生产工艺 参考文献第七章 棉籽蛋白与工艺第八章 谷类蛋白与工艺第九章 茶籽、蓖麻籽、叶蛋白、微生物和藻类等蛋白与工艺附录：蛋白质产品测量方法

<<植物蛋白功能原理与工艺>>

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>