

<<普通食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<普通食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787122076489

10位ISBN编号：7122076482

出版时间：2010-2

出版时间：化学工业出版社

作者：张文朴 编

页数：186

字数：299000

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>

<<普通食品工艺学>>

内容概要

食品工艺学是研究将食品原料制成食品(包括成品和半成品)的生产加工过程或方法的学科。

本书的内容是从食品工程开始,按分别含碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素、水为主的食品原料的生产次序进行安排,具体包括绪论、食品工程原理、稻米与小麦制品、糖与糖果、发酵食品、食用油脂与肉制品、乳蛋豆制品、果蔬制品以及饮料,对每种食品工艺的阐述是从原料和产品的基础知识开始,而后阐述工艺与机械设备的基本原理和结构等。

本书作为教材,目的是让学生在综合运用已学有关化学、食品化学、食品营养学等学科知识的基础上,系统学习现代食品工业生产工艺知识,以求比较系统地了解、掌握食品生产工艺的基础知识,从而具备一定的理解、分析和解决有关实际问题的基本能力。

本教材可供理工科高等院校的食品等专业的师生及相关领域的科技人员使用。

<<普通食品工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 什么是食品工艺学 一、食品工艺学及其基本内容 二、食品工艺学的基本原则与食品安全 三、食品生产的特点 四、食品的分类 第二节 我国食品工业的发展 第三节 如何学习食品工艺学 一、明确学习目的 二、注意食品工艺学特点 三、讲究学习方法 复习与作业第二章 食品工程原理 第一节 食品工艺与工程 第二节 粉碎 一、概述 二、切割粉碎 三、磨介式粉碎 第三节 流体输送 一、流体力学 二、流体流动形态 三、液体输送机械 四、气体输送与压缩机械 第四节 传热 一、概述 二、传热基本原理 三、热交换器 四、蒸发 五、干燥 第五节 传质 一、传质基本原理 二、吸收 三、蒸馏 复习与作业第三章 稻米与小麦制品 第一节 稻谷加工产品 一、概述 二、稻谷加工工艺 三、稻谷的精深加工与大米加工产品 四、稻谷加工副产品的综合利用 第二节 小麦粉及其制品 一、概述 二、小麦粉 三、焙烤食品 复习与作业第四章 糖与糖果 第一节 糖 一、概述 二、甘蔗制糖 三、甜菜制糖 四、淀粉制糖 第二节 糖果 一、概述 二、硬糖 三、乳糖 四、巧克力 复习与作业第五章 发酵食品 第一节 酒类饮料 一、我国古代酿酒技术 二、啤酒 三、葡萄酒 四、白酒 第二节 酱油 一、概述 二、原料 三、酿制工艺 第三节 醋 一、概述 二、酿制工艺基本原理 三、酿制工艺过程 复习与作业第六章 食用油脂与肉制品 第一节 食用油脂 一、概述 二、油脂制取 三、油脂精炼 四、油脂深加工制品 第二节 肉制品 一、概述 二、原料肉 三、肉的腌制与烟熏 四、罐头 五、香肠类制品 复习与作业第七章 乳、蛋、豆制品 第一节 乳制品 一、概述 二、牛乳的化学成分与乳品的质量 三、市乳、炼乳、乳粉、酸乳 四、奶油与干酪 第二节 蛋制品 一、概述 二、蛋的构造与化学组成 三、蛋的营养价值 四、蛋的品质 五、蛋的加工特性及其在食品工业中的应用 六、蛋制品及其生产工艺 第三节 大豆制品 一、概述 二、大豆的化学组成 三、大豆蛋白质的应用特性 四、大豆蛋白质制品 五、大豆加工副产品的利用 复习与作业第八章 果蔬制品 第一节 概述 一、我国果蔬加工业发展概况 二、果蔬制品的类别 第二节 果蔬的化学成分与果蔬品质 一、色素物质 二、风味物质 三、营养物质 四、质地因子 第三节 果蔬原料及其预处理 一、果蔬加工对原料的要求 二、果蔬原料的预处理 第四节 干制果蔬 一、概述 二、基本工艺原理 三、果蔬原料在干燥过程中的变化 四、果蔬干制工艺举例 第五节 腌制果蔬 一、概述 二、非发酵腌制品 三、发酵腌制品 复习与作业第九章 饮料 第一节 概述 一、饮料及其分类 二、软饮料发展概况 第二节 水与水处理 一、水源及水中杂质 二、水处理的一般过程与方法 第三节 瓶装饮用水与碳酸饮料 一、瓶装饮用水 二、碳酸饮料 第四节 果蔬汁与植物蛋白饮料 一、果蔬汁 二、植物蛋白饮料 第五节 茶、咖啡、可可 一、茶与茶饮料 二、咖啡 三、可可饮料 复习与作业参考文献

<<普通食品工艺学>>

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>