

<<油炸食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<油炸食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787122080042

10位ISBN编号：7122080048

出版时间：2010-6

出版单位：化学工业

作者：张国治

页数：453

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>

<<油炸食品生产技术>>

前言

《油炸食品生产技术》一书于2005年出版以来，得到了诸多业内专家、技术人员和读者们的热忱欢迎，并于2008年荣获河南省科技进步三等奖和河南省教育厅科技成果二等奖。

考虑大家的建议和愿望，作者对此书进行了重新审定，提炼加工，修正了原书中的疏漏之处，并对本书的结构和章节安排进行了调整，重点对食品油炸生产技术一章中各类油炸食品的生产方法进行了补充，对油炸食品质量与控制一章中丙烯酰胺部分进行了完善，扩充了品质检验及成分分析方法的内容，并增加了HACCP原理在食品油炸中运用一节。

本书由河南工业大学张国治教授编著。

在编写中，河南工业大学的领导和老师们给予了很多支持和帮助，化学工业出版社的编辑提出了中肯的修改意见，并付出了辛勤的劳动和汗水，在此表示衷心的感谢。

再次感谢每一位朋友。

<<油炸食品生产技术>>

内容概要

油炸食品在国内外倍受消费者的喜爱，种类繁多，主要有油炸面制品、油炸肉制品、油炸果蔬类和油炸海鲜等。

《油炸食品生产技术(第2版)》共分4章，主要介绍了油炸食品现状及油炸食品发展过程和前景，油炸及油炸食品的概念和油炸的基本理论，炸油的作用及炸油的种类，油炸食品的原辅料，油炸食品的生产工艺和油炸机及辅助设备，油炸食品质量与控制，油烟气净化及油炸废油的回收利用等内容。

《油炸食品生产技术(第2版)》适用于大专院校师生、食品工程专业技术人员、食品生产及管理人员阅读、使用。

<<油炸食品生产技术>>

书籍目录

绪论一、中国及世界油炸食品的发展过程二、中国传统油炸食品及世界流行油炸食品三、油炸食品现状及发展前景四、方便食品（包括油炸食品）发展方向第一章 食品油炸科学第一节 油炸食品原辅料第二节 油炸及油炸食品的概念、分类第三节 炸油的作用及炸油第二章 油炸工艺技术与装备第一节 食品油炸工艺第二节 油炸机及辅助设备第三章 食品油炸生产技术第一节 油炸米面食品第二节 油炸肉食食品第三节 油炸果蔬蛋奶制品第四节 油炸植物蛋白制品和其他油炸食品第五节 各种风味油炸制品第四章 油炸食品质量与控制第一节 炸油品质及其产生的危害第二节 品质检验及成分分析方法第三节 HACCP原理在食品油炸中运用第四节 烹饪油烟净化、油炸废油的回收利用及含油污水处理附录 油炸食品有关标准附录 油炸食品有关参数参考文献

<<油炸食品生产技术>>

章节摘录

插图：TBHQ是一种低毒且用量少、应用范围广、抗氧化性能好的油脂及含油食品抗氧化剂。我国允许TBHQ用于油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、速煮面、含油脂罐头、腌制肉食品。TBHQ作为食品添加剂使用，最高使用量为0.2g/kg，我国食品添加剂使用卫生标准号是GB2760（0.4.007）。

4品质改良剂——磷酸盐目前多聚磷酸盐已普遍地应用于油炸制品中，以改善制品的保水性能。多聚磷酸盐作用的机理迄今仍不十分肯定，但对米面制品、鲜肉或者腌制肉的油炸过程中增加保水能力的作用是肯定的，因此，在制品中使用磷酸盐，一般是以提高保水性、增加出品率为主要目的，但实际上磷酸盐对提高黏着力、弹性和赋形性等均有作用。

尽管其作用机理还不完全清楚，但一般认为是通过以下途径发挥其作用。

提高pH一般油炸后成熟肉的pH在5.7左右，接近肉中蛋白的等电点，因此肉的保水性极差，1%的焦磷酸钠溶液pH为10.0~10.2，而1%的三聚磷酸钠溶液pH为9.5~9.8，1%六偏磷酸钠溶液pH为6.4~6.6，因此磷酸盐可以使原料肉pH偏离等电点。

增加离子强度，提高蛋白的溶解性肉的保水性首先取决于肌原纤维蛋白（肌动蛋白、肌球蛋白、肌动球蛋白），其中肌球蛋白占肌原纤维蛋白的45%，溶解于离子强度为0.2以上的盐溶液中；肌动球蛋白则需在离子强度为0.4以上的盐溶液中才能溶解。

在一定的离子强度范围内，蛋白溶解度和萃取量随离子强度增加而增加，磷酸盐是能提供较强离子强度的盐类。

因此，磷酸盐有利于肌原纤维蛋白溶出。

试验表明，不含肌球蛋白的肉糜持水性最差，这表明对持水性影响最大的肌原纤维蛋白是肌球蛋白。

促使肌动球蛋白解离活体时机体能合成使肌动球蛋白解离的三磷酸腺苷（ATP），但畜禽宰杀后由于三磷酸腺苷水平降低，不能使肌动球蛋白再解离成肌动蛋白和肌球蛋白，而使肉的持水性下降。

<<油炸食品生产技术>>

编辑推荐

《油炸食品生产技术(第2版)》是由化学工业出版社出版的。

<<油炸食品生产技术>>

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>