

<<大豆制品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<大豆制品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501914838

10位ISBN编号：7501914834

出版时间：1993-10

出版时间：中国轻工业出版社

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>

# <<大豆制品工艺学>>

## 书籍目录

### 第一章 绪论

#### 第一节 大豆制品的概念与分类

##### 一、概念

##### 二、分类

#### 第一节 土豆制品的起源与发展

##### 一、中国传统大豆制品的起源与发展

##### 二、新兴大豆制品的起源与发展

#### 第三节 大豆制品的未来

##### 一、从大豆及大豆制品的营养价值看

##### 二、从资源看

##### 三、从人类膳食需求方面看

### 第二章 大豆

#### 第一节 土豆的生产

##### 一、大豆生产简史

##### 二、大豆的分类

##### 三、大豆的贮藏

##### 四、大豆的等级(质量)标准

#### 第二节 大豆种子结构与组成

##### 一、大豆种子结构

##### 二、大豆籽粒的组成

### 第三章 大豆的化学成分

#### 第一节 大豆油脂

##### 一、大豆油脂的含义

##### 二、大豆油脂的形成与积累

##### 三、大豆油脂的组成

##### 四、大豆油脂的物化特性

##### 五、大豆油脂的营养特性及其在食品中的作用

#### 第二节 碳水化合物

##### 一、大豆中碳水化合物的组成特征

##### 二、大豆中的可溶性碳水化合物

##### 三、大豆中的不溶性碳水化合物

#### 第三节 大豆中的微量成分

##### 一、无机盐

##### 二、维生素

##### 三、皂甙

##### 四、有机酸

##### 五、异黄酮

##### 六、大豆的味成分

### 第四章 大豆蛋白质

#### 第一节 大豆蛋白质的基本知识

##### 一、大豆蛋白质的概念

##### 二、大豆蛋白质的分类

##### 三、大豆蛋白质的氨基酸组成

##### 四、大豆蛋白质的分子结构

#### 第二节 大豆蛋白质的分子量与分级组成

## <<大豆制品工艺学>>

- 一、大豆蛋白质的分子量
- 二、大豆蛋白质的分级组分
- 三、解离——缔合反应
- 第三节 大豆蛋白质的溶解特性
  - 一、大豆蛋白质溶解特性的含义及其表达方式
  - 二、大豆蛋白质的溶解度与溶液pH值的关系
  - 三、其它共存物对大豆蛋白质溶解度的影响
  - 四、大豆蛋白质不同分级组分的溶解差异性
- 第四节 大豆蛋白质的变性
  - 一、大豆蛋白质变性的概念及其表现
  - 二、大豆蛋白质的热变性
  - 三、化学因素与蛋白质变性
  - 四、冷冻变性
- 第五节 大豆蛋白质的功能特性
  - 一、概念
  - 二、乳化性
  - 三、吸油性
  - 四、吸水性与保水性
  - 五、粘度
  - 六、凝胶性
  - 七、起泡性
  - 八、调色性
- 第六节 大豆中的酶与抗营养因子
  - 一、脂肪氧化酶
  - 二、尿素酶
  - 三、淀粉分解酶和蛋白分解酶
  - 四、胰蛋白酶抑制素
  - 五、血球凝集素
- 第五章 脱脂大豆与大豆脱脂技术
  - 第一节 脱脂大豆
    - 一、大豆脱脂方式与饼粕特性
    - 二、大豆粉
  - 第二节 溶剂浸出法的原理、工艺流程和基本概念
    - 一、溶剂浸出法制油的原理
    - 二、浸出法制油工艺流程
    - 三、浸出法取油的基本概念
  - 第三节 大豆预处理技术
    - 一、典型预处理工艺流程
    - 二、清选工序
    - 三、大豆脱皮技术
    - 四、坯料制备
  - 第四节 油脂浸出
    - 一、大豆油脂浸出的溶剂
    - 二、影响浸出效率的主要因素
    - 三、浸出设备
  - 第五节 湿粕脱溶与混合油蒸发汽提
    - 一、湿粕脱溶

## <<大豆制品工艺学>>

### 二、混合油蒸发与汽提

#### 第六节 二氧化碳超临界流体浸出法简介

##### 一、产生与发展

##### 二、CO<sub>2</sub>超临界流体萃取技术的理论基础

##### 三、超临界态CO<sub>2</sub>萃取法的工艺过程

##### 四、CO<sub>2</sub>超临界流体浸出油与己烷浸出油质量之比较

#### 第六章 中国传统豆制品

##### 第一节 中国传统豆制品制作的理论基础及辅料

##### 一、理论基础

##### 二、凝固剂

##### 三、消泡剂

##### 四、防腐剂

##### 五、水

##### 第二节 大豆的浸泡与清理

##### 一、清选

##### 二、浸泡

##### 第三节 制浆

##### 一、磨浆

##### 二、滤浆

##### 三、煮浆

##### 第四节 凝固与成型

##### 一、凝固

##### 二、成型

##### 三、水豆腐、豆腐干及干豆腐的生产工艺流程

##### 第五节 内酯豆腐

##### 一、生产原理

##### 二、工艺流程图

##### 三、工艺要点

##### 四、内酯豆腐的优点

##### 第六节 腐竹

##### 一、生产原理

##### 二、腐竹生产的工艺流程

##### 三、工艺要点

##### 第七节 素制品

##### 一、油炸制品

##### 二、卤制品

##### 三、炸卤制品

##### 四、熏制品

#### 第七章 腐乳

##### 第一节 腐乳的种类

##### 一、红腐乳

##### 二、白腐乳

##### 三、青腐乳

##### 四、酱腐乳

##### 五、花色腐乳

##### 六、辣味腐乳

##### 七、甜香型腐乳

## <<大豆制品工艺学>>

八、香辛型腐乳

九、鲜咸型腐乳

十、糟方腐乳

十一、霉香腐乳

十二、醉方腐乳

十三、太方腐乳

十四、中方腐乳

十五、丁方腐乳

十六、棋方腐乳

第二节 腐乳生产用辅助原料

一、酒类

二、红曲

三、面糕和面酱

第三节 腐乳酿造微生物

一、种类

二、毛霉菌粉及菌液的制备

第四节 毛霉菌腐乳生产工艺

一、豆腐坯

二、接种、摆坯

三、前发酵

四、搓毛与腌制

五、后期发酵

第五节 地方名优特产品介绍

一、绍兴腐乳

二、桂林腐乳

三、克东腐乳

四、辣椒腐乳

五、夹江腐乳

六、唐场豆腐乳

七、白菜腐乳

八、酥制坯乳

第八章 豆豉与豆酱

第一节 豆豉

一、豆豉的种类

二、豆豉生产工艺

三、传统优质豆豉

第二节 豆酱

一、原料

二、豆酱生产的基本原理

三、制种曲

四、传统豆酱生产工艺

五、酶法豆酱生产工艺

六、豆酱质量标准

七、豆酱制品

第九章 豆乳制品

第一节 豆乳生产的基本原理及工艺过程

一、豆乳生产的基本原理

## <<大豆制品工艺学>>

### 二、豆乳生产的基本工序

#### 第二节 豆乳制品生产中的脱腥脱涩

- 一、豆腥味的主要化学组成
- 二、豆乳制品异味物质的来源及其形成机理
- 三、豆乳制品异味的改进

#### 第三节 国外豆乳生产技术范例

- 一、丹麦奶制品承包公司 (DTD) 豆乳生产技术
- 二、日本精研舍株式会社豆乳生产技术
- 三、瑞典阿伐一拉伐 (a - Laval) 有限公司豆乳生产技术
- 四、美国伊利诺斯州的豆乳生产技术

#### 第四节 酸豆乳

- 一、发酵剂
- 二、基料制备
- 三、接种发酵

#### 第五节 豆炼乳 豆乳晶及豆乳粉

- 一、基料制备
- 二、浓缩与豆炼乳生产
- 三、真空干燥与豆乳晶的生产
- 四、喷雾干燥与豆乳粉生产

### 第十章 脱脂大豆制品

#### 第一节 豆粉

- 一、种类
- 二、以脱脂豆粕生产的大豆粉
- 三、全脂大豆粉

#### 第二节 浓缩大豆蛋白

- 一、生产原理
- 二、生产工艺

#### 第三节 分离大豆蛋白

- 一、碱提酸沉法
- 二、超过滤法
- 三、离子交换法

#### 第四节 组织化大豆蛋白

- 一、挤压膨化法
- 二、纺丝粘结法

#### 第五节 大豆蛋白发泡粉

- 一、生产原理
- 二、工艺过程
- 三、大豆蛋白发泡粉在使用中的注意事项

#### 第六节 脱脂大豆制品在食品中的应用

- 一、在肉制品中的应用
- 二、在面制品中的应用
- 三、在其它食品中的应用

### 第十一章 大豆副产品的综合利用

#### 第一节 豆腐渣的利用

- 一、含有豆腐渣的牛肉丸子与鱼糕
- 二、含有豆腐渣的烘焙食品
- 三、豆腐渣快餐食品的制法

## <<大豆制品工艺学>>

四、利用豆渣生产糖化菌粉

五、豆渣发酵生产核黄素

六、霉豆渣

第二节 黄浆水的利用

五、测定步骤

六、结果分析

第十节 尿素酶活性的测定

一、适用范围

二、方法原理

三、仪器设备

四、试剂

五、测定步骤

六、注意事项

第十一节 大豆脂肪氧化酶活性测定

一、材料与试剂

二、实验方法

第十二节 大豆细胞学研究的半薄切片技术

一、适用范围

二、方法原理

三、仪器设备

四、化学试剂

五、操作步骤

六、观察结果

第十三节 大豆细胞学研究的超薄切片技术

一、适用范围

二、方法原理

三、仪器设备

四、化学试剂

五、操作步骤

六、观察结果

主要参考资料

<<大豆制品工艺学>>

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>