

<<谷物与大豆食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<谷物与大豆食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501918072

10位ISBN编号：7501918074

出版时间：1995-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：吴加根

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>

## <<谷物与大豆食品工艺学>>

### 内容概要

本书介绍了以谷物、大豆为原料的各类食品的加工工艺及其对原辅材料的要求和最终产品质量指标。

全书

共十三章，内容包括：谷物食品干藏与干制、谷物食品的包装、制米（水磨米、免淘米、燕谷米、胚芽米、强化米、燕麦米等）、制粉（大米、玉米、小麦）、大米制品（速煮米、罐头米饭、米粉、大米小吃食品）、发酵面团制品（面包、馒头、饼干、蛋糕）、面条（方便面、通心面）、谷物早餐食品与婴儿食品、大豆与大豆制品、饮料（大豆饮料、麦芽饮料、胚芽饮料）及功能性食品等。

本书可作相关院校食品、粮油专业教学用书，也可供有关行业科技人员及管理人员参考。

# <<谷物与大豆食品工艺学>>

## 书籍目录

### 第一章 总论

- 一、发展谷物食品的重要意义
- 二、我国谷物食品工业的发展方向
- 三、现代谷物食品工业应具备的条件
- 四、谷物食品工厂和设备的卫生

### 第二章 谷物食品干藏与干制

#### 第一节 食品干藏原理

- 一、水分和微生物的关系 水分活度
- 二、干制对微生物和酶的影响

#### 第二节 食品干制的基本原理

- 一、食品干燥湿热转移及其影响因素
- 二、食品干制过程的基本特征
- 三、干制前的预处理
- 四、干燥过程中食品的主要变化

#### 第三节 食品干制方法

- 一、自然干制
- 二、人工干制

#### 第四节 干制品的贮藏

### 第三章 谷物食品的包装

#### 第一节 谷物食品包装材料

- 一、纸质包装材料
- 二、塑料包装材料
- 三、金属包装材料
- 四、玻璃包装材料

#### 第二节 包装材料的选择

- 一、包装材料的性能
- 二、谷物食品的包装要求

#### 第三节 谷物食品包装技术

- 一、包装系统概述
- 二、包装技术

### 第四章 谷物食品加工用水与废水处理

#### 第一节 谷物食品加工用水的要求

- 一、天然水的基本概念
- 二、谷物食品加工用水要求

#### 第二节 谷物食品加工用水的处理

- 一、水的净化
- 二、水的软化
- 三、水的消毒

#### 第三节 谷物食品加工废水的特点及排放要求

- 一、谷物食品加工废水的特点
- 二、谷物食品加工废水排放要求

#### 第四节 谷物食品加工废水的处理

- 一、废水处理的基本概念
- 二、谷物食品加工废水的处理

### 第五章 谷物加工

## <<谷物与大豆食品工艺学>>

### 第一节 干法加工之一 制米

- 一、稻谷的物理结构与化学组成
- 二、稻谷碾米
- 三、水磨米与免淘米的加工技术
- 四、蒸谷米、胚芽米和强化米的加工技术
- 五、燕麦与大麦制米

### 第二节 干法加工之二 制粉

- 一、小麦籽粒的物理结构与化学组成
- 二、小麦制粉
- 三、强化粉与专用粉的加工
- 四、玉米和黑麦制粉

### 第三节 湿法加工

- 一、玉米湿法加工
- 二、小麦湿法加工
- 三、大米湿法加工

## 第六章 大米制品

### 第一节 速煮米

- 一、速煮米的加工原理及产品类型
- 二、速煮米的加工方法
- 三、速煮米加工技术的进展

### 第二节 罐头米饭和冷冻米饭

- 一、罐头生产基本知识
- 二、米饭罐头加工
- 三、米饭的冷冻

### 第三节 焙烤用米粉

- 一、米粉的加工
- 二、米粉焙烤制品

### 第四节 大米小吃食品

- 一、米粉
- 二、米饼干
- 三、米糕
- 四、米饼

## 第七章 发酵面团制品

### 第一节 面包

- 一、制作面包原料的基本特性及预处理
- 二、生产面包的面粉质量
- 三、面包生产工艺
- 四、面团形成理论
- 五、发酵及影响因素
- 六、整型、醒发与焙烤
- 七、冷却与包装
- 八、凝沉与陈化
- 九、面包的质量标准
- 十、各式面包的制作实践

### 第二节 中国馒头

- 一、中国馒头的生产工艺
- 二、馒头与面包的主要区别

## <<谷物与大豆食品工艺学>>

三、中国传统发酵面制品的加

四、中国馒头的发展方向

### 第八章 软麦制品

#### 第一节 饼干

一、饼干原辅料及饼干分类

二、饼干生产工艺

三、面团的调制

四、饼干成型

五、饼干焙烤与冷却、包装

六、饼干配方的工艺实例

#### 第二节 蛋糕

一、蛋糕原辅料及蛋糕的分类

二、蛋糕生产工艺

三、蛋糕配方的工艺实例

### 第九章 面条

#### 第一节 挂面

一、原料及其处理

二、和面与熟化

三、压延与切条

四、干燥

五、面条的切断、包装与面头的处理

六、国外新型营养风味挂面

#### 第二节 方便面

一、原辅料

二、波纹成型

三、蒸煮

四、切断折叠

五、热风或油炸干燥

六、冷却与包装

七、调味汤料

八、国外方便面生产新技术

#### 第三节 通心面

一、传统通心面的生产

二、非传统通心面

三、方便通心面

四、罐装冷冻通心面

### 第十章 谷物早餐食品与婴儿食品

#### 第一节 谷物早餐食品

一、麦类早餐食品

二、玉米早餐食品

三、大米早餐食品

#### 第二节 谷物婴儿食品

一、谷物婴儿食品的配方设计

二、谷物婴儿食品的加工

#### 第三节 谷物食品的挤压加工

一、挤压过程

二、单、双螺杆挤压机的比较分析

## <<谷物与大豆食品工艺学>>

### 第十一章 大豆与大豆制品

#### 第一节 大豆

- 一、大豆的基本生物学特性
- 二、大豆的一般成分
- 三、大豆中的抗营养因子及消除方法

#### 第二节 大豆蛋白

- 一、大豆蛋白质的营养价值
- 二、大豆蛋白质的化学结构
- 三、大豆蛋白质的理化特性及功能特性

#### 第三节 大豆蛋白的生产工艺

- 一、大豆粉的生产
- 二、浓缩大豆蛋白的制取
- 三、分离大豆蛋白的生产
- 四、组织化大豆蛋白的生产

#### 第四节 大豆蛋白的应用

- 一、大豆蛋白在肉制品中的应用
- 二、大豆蛋白在焙烤食品中的应用
- 三、大豆蛋白在饮料中的应用
- 四、大豆蛋白在其他食品中的应用

#### 第五节 传统豆制品的加工

- 一、概述
- 二、豆制品生产中大豆蛋白的提取
- 三、豆腐制品的加工
- 四、腐竹的加工
- 五、天培的加工

### 第十二章 饮料

#### 第一节 发酵微生物与重要食品添加剂

- 一、发酵微生物
- 二、重要的食品添加剂

#### 第二节 大豆饮料

- 一、豆乳
- 二、豆乳加工新技术
- 三、调制豆乳
- 四、豆炼乳与豆乳粉
- 五、发酵豆乳

#### 第三节 麦芽饮料

- 一、啤酒
- 二、格瓦斯
- 三、其他麦芽饮料

#### 第四节 米麦类饮料

- 一、米类饮料
- 二、薏米饮料
- 三、麦茶类饮料及其他

#### 第四节 胚芽饮料

### 第十三章 功能性食品

#### 第一节 概述

#### 第二节 膳食纤维

## <<谷物与大豆食品工艺学>>

- 一、膳食纤维的定义与特性
  - 二、膳食纤维的生理功能
  - 三、膳食纤维的主要品种
  - 四、膳食纤维的制备
  - 五、膳食纤维添加剂的应用
  - 六、部分纤维食品的生产
- 第三节 功能性甜味剂
- 一、大豆低聚糖
  - 二、木糖醇
  - 三、麦芽糖醇和氢化淀粉水解物 ( HSH )
  - 四、木糖醇、麦芽糖醇和HSH的物化性质与代谢特性
  - 五、世界各国对糖醇类甜味剂的使用情况
- 附录 面包、饼干、蛋糕和面条专用粉标准
- 主要参考文献

<<谷物与大豆食品工艺学>>

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>