

<<方便食品原料学与工艺学>>

图书基本信息

书名：<<方便食品原料学与工艺学>>

13位ISBN编号：9787501921744

10位ISBN编号：7501921741

出版时间：1997-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：姜发堂等编

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>

<<方便食品原料学与工艺学>>

内容概要

本书对加工方便食品采用的主要原料——稻米、面粉和马铃薯的原料学进行了较为系统的介绍，对主要的方便食品如方便米饭、方便米粉制品、方便粥、方便面、方便马铃薯制品的加工工艺学原理作了完整的阐述，并对方便食品的研究方向、进展作了综述。

本书可供轻工、商业、农业等有关院校的相关专业作教材用，也可供生产和科技人员参考。

<<方便食品原料学与工艺学>>

书籍目录

绪论

第一章 粮食籽粒中的水分

第一节 水分的重要性

一、粮食中的含水量对粮食储藏加工的影响

二、影响粮食水分含量的主要因素

第二节 水分在粮食籽粒中存在的形态与储粮的关系

一、水分在粮食籽粒中存在的形态

二、粮食的吸湿与散湿

三、粮食的平衡水分和安全水分

四、水分活度

第三节 粮食中水分的测定方法

一、电烘箱低温恒重法（标准法）

二、烘箱高温定时法

三、高水分粮双烘法

四、蒸馏法

五、电测水仪法

六、水的滴定 卡费许尔法

第二章 粮食中的糖类

第一节 概述

一、糖的化学概念

二、糖的分类

三、糖类的重要性

第二节 单糖

一、单糖的结构

二、单糖的主要性质

三、单糖的测定

第三节 低聚糖

一、粮食中常见的低聚糖

二、低聚糖的主要性质

第四节 多糖

一、淀粉

二、纤维素

三、半纤维素

四、果胶物质

第三章 粮食中的脂类

第一节 脂类的一般概念

一、脂类

二、脂类的分类

三、油脂分子的组成和结构

四、油脂的理化性质

第二节 磷脂

一、磷脂的性质

二、油料粮食籽粒中的磷脂含量与分布

三、磷脂的作用

第三节 谷物脂类的分析方法

<<方便食品原料学与工艺学>>

- 一、分析谷物食品脂类的意义
- 二、谷物脂类分析方法
- 第四章 粮食中的蛋白质
- 第一节 概述
- 一、蛋白质的重要性
- 二、蛋白质的分子组成
- 第二节 氨基酸
- 一、氨基酸结构特点
- 二、氨基酸的分类
- 三、氨基酸的主要物理及化学性质
- 四、必需氨基酸及蛋白质营养
- 第三节 蛋白质的结构
- 一、蛋白质结构的近代概念
- 二、蛋白质的构象和维持构象的作用力
- 第四节 蛋白质的重要性质
- 一、蛋白质的分子形状和相对分子质量
- 二、蛋白质的两性解离及等电点
- 三、蛋白质的胶体性质
- 四、蛋白质的沉淀作用
- 五、蛋白质的变性作用
- 第五章 粮食中的色素、维生素和矿物质
- 第一节 粮食中的色素
- 一、脂溶性色素
- 二、水溶性色素
- 三、单宁类（或鞣质）
- 第二节 粮食中的维生素
- 一、维生素的分类与命名
- 二、脂溶性维生素
- 三、水溶性维生素
- 第三节 粮食中的矿物质元素
- 一、粮食籽粒中矿物质元素的含量、分布与粮食品质的关系
- 二、粮食中矿物质元素的种类和存在状态
- 第六章 粮食中重要的酶及作用
- 第一节 淀粉酶
- 一、 α -淀粉酶
- 二、 β -淀粉酶
- 第二节 磷酸化酶
- 第三节 蛋白酶
- 第四节 氧化酶
- 一、多酚氧化酶
- 二、抗坏血酸氧化酶
- 三、过氧化氢酶及过氧化物酶
- 第五节 酯酶
- 一、脂肪酶
- 二、植酸酶
- 第七章 大米的原料学
- 第一节 稻谷的分类和结构

<<方便食品原料学与工艺学>>

- 一、稻谷的分类
- 二、稻谷籽粒的结构
- 第二节 稻谷物理化学特性
 - 一、稻谷的物理特性
 - 二、稻谷的化学特性
 - 三、稻谷加工过程中营养成分的损失
- 第三节 大米的分类及物理化学特性
 - 一、大米的物理化学特性
 - 二、大米的化学组成
 - 三、大米的营养分布
 - 四、大米的食用品质
 - 五、大米的分类、质量标准与检测方法
- 第四节 粮食储藏过程中的变化
 - 一、粮食发热
 - 二、粮食变苦
 - 三、粮食变酸
 - 四、粮食褐变
- 第八章 方便米饭的加工工艺
 - 第一节 速食方便米饭加工工艺概论
 - 一、脱水干燥米饭生产工艺
 - 二、成品米饭（非脱水米饭）生产工艺
 - 第二节 浸泡
 - 一、浸泡的目的与方法
 - 二、大米在浸泡过程中的变化
 - 三、浸泡工艺参数的分析与确定
 - 第三节 酶处理
 - 一、内切淀粉酶处理
 - 二、脱支酶处理
 - 三、外切酶处理
 - 四、大米（或米饭）经酶处理后产生的变化
 - 第四节 渗糖处理
 - 第五节 蒸煮熟化（ - 化）
 - 第六节 离散处理
 - 一、离散和离散的方法
 - 二、离散液中乳化剂的应用
 - 第七节 干燥
 - 一、热风干燥
 - 二、微波干燥
 - 第八节 速食方便米饭的杀菌处理
 - 一、重要的微生物
 - 二、常见的腐败现象和食物中毒
 - 三、杀菌对象菌
 - 四、影响微生物生长的条件
 - 五、影响微生物致死时间的因素
 - 六、影响传热的因素
 - 七、杀菌工艺条件的确定
 - 八、杀菌条件的基本推算法

<<方便食品原料学与工艺学>>

九、杀菌条件的确定试验

第九节 米饭的风味

- 一、米饭中的挥发性成分
- 二、大米贮藏时间对米饭挥发性成分的影响
- 三、大米贮藏温度对米饭挥发性成分的影响
- 四、大米破碎程度对米饭挥发性成分的影响
- 五、烹煮时间对米饭挥发性成分的影响
- 六、香型大米及增香技术
- 七、彩色大米及调色技术

第九章 其他米制品加工工艺

第一节 米粉(粒、块状)

- 一、米粉的加工
- 二、米粉曲奇与米粉面包

第二节 米粉(丝、条状)

- 一、米粉的种类
- 二、米粉的加工

第三节 米饼干

- 一、米饼干的分类
- 二、米饼干的配方
- 三、米饼干的加工
- 四、米饼干的膨化
- 五、米饼干的焙烤
- 六、大米特性对米饼干加工的影响

第四节 米糕

第五节 膨化米饼

第六节 八宝粥类食品

- 一、八宝粥生产基本工艺流程
- 二、八宝粥生产工艺条件分析
- 三、八宝粥生产线主要设备的配置及特点
- 四、八宝粥生产的二次杀菌设备
- 五、八宝粥生产的真空打检设备

第十章 方便面的加工工艺

第一节 小麦的结构及化学组成

- 一、小麦的结构
- 二、麦粒各部分的组成
- 三、麦粒各组成部分化学成分分布特点

第二节 小麦粉的营养价值

第三节 面粉的处理

- 一、漂白
- 二、熟化(氧化)
- 三、氯化处理
- 四、补充酶
- 五、强化
- 六、面粉分级

第四节 方便面的生产工艺流程

- 一、附带汤料的油炸方便面工艺流程
- 二、调味杯装方便面工艺流程

<<方便食品原料学与工艺学>>

三、热风干燥型方便面工艺流程

四、调味软面（湿面）工艺流程

第五节 制面原材料

一、小麦粉

二、变性淀粉

三、水

四、辅料和添加剂

第六节 面团调制

一、面团的形成

二、面团流变学特性及测定

三、面团调制的工艺条件与面条质量的关系

四、面团调制的生产设备

第七节 面条的油炸处理

一、油炸用油

二、几种常用的油炸用油及其质量标准

三、油脂类的化学变化

四、油炸化学

五、面条的油炸

第八节 汤料及其制备

第十一章 马铃薯方便食品简介

一、马铃薯食品概述

二、国外马铃薯食品加工工艺

三、国外马铃薯食品加工设备

四、国内马铃薯食品加工技术简介

参考文献

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>