

<<新型发酵食品>>

图书基本信息

书名：<<新型发酵食品>>

13位ISBN编号：9787501921928

10位ISBN编号：750192192X

出版时间：1998-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：迟玉森

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>

<<新型发酵食品>>

内容概要

本书系《现代食品丛书》之一，主要介绍新型发酵食品的概念、研究方向及加工技术。

内容包括：果蔬发酵饮料、新法生产传统发酵食品、氨基酸和有机酸发酵、新型粮油及大豆发酵食品、微生物发酵生产多糖、国外地区性发酵食品、发酵食品的营养与卫生、现代新型发酵食品展望。

<<新型发酵食品>>

书籍目录

- 第一章 食品发酵常见的微生物
 - 一、食品发酵常见的细菌
 - 二、食品发酵常见的酵母菌
 - 三、食品发酵常见的霉菌
- 第二章 果蔬发酵饮料
 - 第一节 果汁及果实发酵饮料
 - 一、果汁发酵饮料
 - 二、果汁乳酸菌饮料
 - 三、水果格瓦斯
 - 四、添加果料的酸牛乳饮料
 - 第二节 蔬菜发酵饮料
 - 一、蔬菜汁发酵饮料
 - 二、菱发酵饮料
 - 三、紫菜发酵饮料
 - 四、蒜发酵饮料
 - 五、蔬菜汁乳酸饮料
 - 六、烤紫菜碳酸饮料
 - 七、蔬菜格瓦斯
 - 第三节 食用菌饮料
 - 一、食用菌
 - 二 食用菌饮料
- 第三章 新法生产的传统发酵食品
 - 第一节 新型发酵乳制品
 - 一、双歧酸奶
 - 二、代乳酸奶 大豆酸奶
 - 三、中式奶酪
 - 第二节 新型发酵酒类
 - 一、新型发酵保健酒 海藻保健酒
 - 二、茶菌姜汁酒
 - 三、新型发酵啤酒
 - 第三节 新型发酵调味品
 - 一、忌盐保健酱油
 - 二、酸曲法酿造酱油
 - 三、低盐、淡色酱油
 - 四、速酿鲱油
 - 五、新工艺生产食醋
 - 六、强力味精与强力助鲜剂
- 第四章 氨基酸和有机酸发酵
 - 第一节 赖氨酸
 - 一、赖氨酸的产生菌种
 - 二、赖氨酸发酵用原料
 - 三、赖氨酸发酵工艺及工艺条件的控制
 - 四、赖氨酸的提取工艺与精制
 - 第二节 其他氨基酸发酵
 - 一、丙氨酸发酵

<<新型发酵食品>>

二、苯丙氨酸发酵

三、鸟氨酸、精氨酸发酵

四、天冬氨酸发酵

第三节 乳酸

一、乳酸发酵微生物

二、乳酸发酵用原料

三、乳酸发酵工艺和新技术

四、乳酸的提取和精制

第四节 柠檬酸

一、柠檬酸在食品中的应用

二、柠檬酸发酵机理

三、柠檬酸发酵微生物

四、柠檬酸发酵用原料及其处理

五、柠檬酸发酵工艺

六、柠檬酸提取工艺

第五节 葡萄糖酸

一、葡萄糖酸发酵微生物

二、葡萄糖酸发酵工艺

三、葡萄糖酸的提取和精制

第六节 苹果酸

一、苹果酸在食品中的应用

二、苹果酸发酵机理

三、苹果酸发酵微生物

四、苹果酸发酵工艺

五、苹果酸的提取和精制

第五章 新型粮油及大豆发酵食品

第一节 粮油发酵新型饮料

一、胚芽类发酵饮料

二、谷物胚类发酵饮料

三、全谷类及油料植物种籽类发酵饮料

四、粮油加工下脚料制取发酵饮料

第二节 粮谷、大豆类发酵生产食品添加剂

一、粮谷、大豆类发酵生产核黄素

二、粮谷、大豆类发酵生产其他食品添加剂

第三节 发酵油脂

第六章 微生物发酵生产多糖

第一节 微生物发酵多糖的概念

一、食品中的多糖

二、微生物多糖

三、微生物发酵多糖的提纯方法

第二节 细菌多糖

一、黄原胶

二、葡聚糖

三、其他细菌多糖

第三节 真菌多糖

一、灵芝多糖

二、香菇多糖

<<新型发酵食品>>

- 三、竹荪多糖
- 四、金针菇多糖
- 五、其他真菌多糖的研究状况
- 第七章 国外地区性发酵食品
- 第一节 国外地区性细菌发酵食品
- 一、种子原料的细菌发酵食品
- 二、细菌发酵淀粉质制品
- 三、细菌发酵蔬菜制品
- 四、细菌发酵植物汁液
- 五、细菌发酵鱼制品
- 第二节 国外地区性霉菌发酵食品
- 一、霉菌发酵过程中酶的合成
- 二、发酵过程中霉菌的生长
- 三、霉菌发酵过程中色素的形成
- 四、霉菌发酵对产品的保护作用
- 第三节 国外地区性多种菌类混合发酵食品
- 一、霉菌和酵母混合发酵食品
- 二、先用霉菌,再用细菌和酵母混合发酵的食品
- 第四节 地区性发酵食品的一些特殊方面
- 一、霉菌的种属
- 二、乳酸菌的特殊功效
- 三、酵母菌
- 四、食盐的特殊作用机制
- 第八章 发酵食品的营养与卫生
- 第一节 发酵食品的营养
- 一、微生物可提供的营养素
- 二、辅助机体消化吸收营养物质
- 三、有益菌可以增强人体健康
- 第二节 发酵食品的卫生
- 一、发酵食品卫生的一般问题
- 二、发酵食品卫生的特殊问题
- 三、动物毒性试验
- 第九章 现代新型发酵食品展望
- 第一节 食用菌的新型发酵生产及其制品
- 一、食用菌的半发酵法生产
- 二、深层发酵法生产食用菌及其制品
- 第二节 新型保健食品 微生物制剂
- 一、液体制剂型活菌保健食品
- 二、富含微量元素的菌体制剂型食品
- 第三节 发酵食品前景展望
- 一、固定化技术的应用
- 二、发酵工程与基因工程的结合
- 三、富含微量元素的保健工程食品
- 四、仿生发酵食品
- 主要参考文献

<<新型发酵食品>>

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>