

<<挤压膨化食品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<挤压膨化食品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501923496

10位ISBN编号：7501923493

出版时间：1999-02

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>

<<挤压膨化食品生产工艺与配方>>

书籍目录

- 第一章 挤压食品概论
 - 第一节 挤压食品发展简史
 - 第二节 挤压食品的特点
 - 第三节 挤压食品的分类
- 第二章 挤压机内各阶段的工作过程和质构变化
 - 第一节 挤压机内的输送和混合
 - 第二节 挤压机内食品原料的压缩和剪切
 - 第三节 挤压机内食品原料的加热和熔融
 - 第四节 挤压机内的均压和挤出成形
 - 第五节 挤压过程中碳水化合物、蛋白质和脂肪的变化
 - 一、碳水化合物在挤压过程中的变化
 - 二、蛋白质在挤压过程中的变化
 - 三、脂肪在挤压过程中的变化
 - 第六节 淀粉和谷物粉的挤压改性和降解
 - 第七节 大豆蛋白的组织化和质构重组
- 第三章 食品挤压机
 - 第一节 食品挤压机的发展和分类
 - 一、食品挤压机的发展
 - 二、食品挤压机的分类
 - 第二节 挤压设备的组成和工作过程
 - 一、主机
 - 二、辅机
 - 三、控制系统
 - 四、挤压食品加工的主要过程
 - 第三节 单螺杆挤压机的主要结构
 - 一、自热式单螺杆挤压机
 - 二、外热式单螺杆挤压机
 - 三、多功能单螺杆食品挤压机
 - 第四节 双螺杆挤压机的主要结构
 - 一、双螺杆挤压机基本结构
 - 二、双螺杆啮合分类
 - 三、双螺杆挤压机的工作特性
 - 四、整体式螺杆
 - 五、积木式螺杆
 - 六、整体式筒体
 - 七、积木式筒体
 - 八、单螺杆与双螺杆挤压机性能比较
 - 第五节 模头系统
 - 一、模头的主要结构
 - 二、模板的形式
 - 第六节 挤压机的传动系统和过载保护
 - 一、挤压机的传动系统
 - 二、挤压机的过载保护装置
- 第四章 挤压食品生产中的辅助设备
 - 第一节 原料的混合和预处理设备

<<挤压膨化食品生产工艺与配方>>

- 一、原料混合器
- 二、原料预处理器
- 第二节 挤压食品生产用的切割器与干燥（冷却）设备
 - 一、切割器
 - 二、干燥（冷却）设备
- 第三节 调味处理机
- 第四节 挤压食品生产过程的控制
 - 一、被控制的变量
 - 二、变量的测定
- 第五节 食品挤压设备的操作
 - 一、装配
 - 二、设备的启动
 - 三、稳定运行
 - 四、故障处理
 - 五、停机和清理
 - 六、维修
- 第五章 挤压膨化食品生产工艺和配方
 - 第一节 食品挤压生产的应用和工艺特点
 - 第二节 小吃食品和休闲食品挤压生产工艺
 - 一、油炸玉米片
 - 二、玉米片粥
 - 三、挤压土豆脆片
 - 四、挤压全膨化类小吃食品
 - 第三节 谷物早餐类食品生产工艺
 - 一、生产工艺
 - 二、生产设备
 - 三、原料和配方
 - 四、操作要点
 - 第四节 通心面类食品的挤压生产工艺
 - 一、生产工艺
 - 二、生产设备
 - 三、原料和配方
 - 四、操作要点
 - 五、粉条的挤压加工
 - 第五节 速溶粉末类婴幼儿食品及组合食品的挤压生产工艺
 - 一、生产工艺
 - 二、原料和配方
 - 第六节 变性淀粉和变性谷物粉的挤压生产工艺
 - 第七节 面包片的挤压生产工艺
 - 一、工艺路线
 - 二、原料和配方
 - 三、操作要点
 - 第八节 全脂大豆粉的挤压生产工艺
 - 一、生产工艺
 - 二、操作要点
 - 第九节 用脱脂大豆粉挤压生产大豆组织蛋白的工艺
 - 一、生产工艺

<<挤压膨化食品生产工艺与配方>>

二、操作要点

第十节 工程肉食品双螺杆挤压生产工艺

一、生产工艺

二、原料和配方

三、操作要点

第十一节 酪蛋白盐的挤压生产

第十二节 糖果类食品挤压生产工艺

一、生产工艺

二、原料

三、操作要点

四、巧克力的生产

第十三节 膳食纤维的挤压生产工艺

第十四节 饲料的挤压膨化生产

第十五节 食品挤压生产技术的研究开发和发展

附录

附录一 食品规范委员会实用守则 食品卫生通则

附录二 食物的一般营养成分

附录三 食品营养强化剂使用卫生标准GB14880 - 94

参考文献

<<挤压膨化食品生产工艺与配方>>

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>