第一图书网, tushu007.com

# <<马铃薯深加工技术>>

## 图书基本信息

书名：<<马铃薯深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501939572

10位ISBN编号：7501939578

出版时间：2003-6

出版时间：轻工业出版社

作者：马莺等编

页数：273

字数：230000

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

## 内容概要

马铃薯是世界上仅次于小麦、水稻和玉米的第四种主要作物。
马铃薯各种营养成分含量是一般粮食和蔬菜不能比拟的，是一种营养成分较全面的食物。
以马铃薯为原料可以开发出一系列的加工产品。
近年来，一些营养丰富、方便、美味的马铃薯食品受到广大消费者的喜爱，随着麦当劳、肯德基等洋快餐在我国落户，又掀起了一股方便马铃薯食品和休闲马铃薯食品的热潮。
国外对马铃薯食品加工技术的研究和应用历史较长，对马铃薯从原料生产、贮藏、产品加工、生产过程的质量控制以及产品的市场营销等方面都进行了全面、系统的研究。
近几年，我国在这些方面的研究也相当活跃，也取得了一些成果。
本书参阅了大量外文资料，结合我国实际情况系统论述了马铃薯采后处理，尤其是加工型马铃薯的采后处理最新技术，详细地介绍了马铃薯食品加工方法、质量控制系统和方法，以及马铃薯副产物综合加工利用和废水处理方法，并对马铃薯加工过程中涉及到的理论问题做了深入的论述。

# <<马铃薯深加工技术>>

## 书籍目录

第一章 马铃薯结构和化学组成 第一节 马铃薯的形态结构　一、根系　二、茎　三、叶　四、花　五、块茎　第二节 马铃薯的营养成分　一、成分　二、碳水化合物和能量　三、含氧化合物　四、脂类　五、维生素　六、有机酸　七、矿物质　第三节 马铃薯中的抗营养因子和毒素　一、糖苷生物碱　二、蛋白酶抑制剂　三、植物凝血素　四、酚类化合物第二章 马铃薯的采后处理　第一节 马铃薯分类　一、概述　二、分类　第二节 贮藏期间营养成分的变化　一、糖　二、淀粉　三、蛋白质　四、维生素　五、其它　第三节 贮藏损失　一、损失程度　二、损伤的原因　第四节 控制马铃薯在整理和贮藏期间的损失　一、收获、整理和成熟　二、愈伤　三、室内堆藏　四、窖藏　五、通风库贮藏　六、低温贮藏　七、气调（CA）贮藏　八、化学药剂控制损失　九、辐射　第五节 贮藏对马铃薯加工质量的影响　第六节 马铃薯贮藏体系第三章 马铃薯食品的加工工艺　第一节 脱皮马铃薯　第二节 马铃薯泥　一、干制马铃薯泥　二、颗粒状马铃薯泥　第三节 马铃薯片　一、油炸马铃薯片（方法1）　二、油炸马铃薯片（方法2）　……第四章 马铃薯淀粉、淀粉制品及其衍生物第五章 马铃薯加工副产物的综合利用第六章 马铃薯食品的质量控制参考文献

第一图书网, tushu007.com



## 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