

<<大豆深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<大豆深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501943517

10位ISBN编号：7501943516

出版时间：2004-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王文侠,江洁,栾广忠

页数：432

字数：356000

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>

## &lt;&lt;大豆深加工技术&gt;&gt;

## 内容概要

我国是大豆的发源地，栽培历史悠久、分布广、种植面积大。

以大豆为主要原料采用发酵和非发酵方法加工制得的大豆制品营养丰富，种类繁多。

特别是通过近年来的研究发现，大豆除了含优质蛋白和植物油外，还含有对人体健康有益的多种生理活性物质，如大豆低聚糖、大豆异黄酮、大豆磷脂、大豆多肽、大豆膳食纤维、大豆皂苷和维生素E等，对人体健康起到了不可估量的作用。

许多国家(主要是美国和日本)除了对大豆进行食品、保健、添加剂等方面的研究开发外，还对大豆在化工、环保、军事、医药等方面的应用技术进行了研究。

用大豆制造聚氨酯、用豆油制作润滑油、用豆油制作涂料、用豆油制造燃料油、用大豆皮净化污水、用豆油制作军用烟雾剂、研制防癌大豆食品等。

国内、外许多学者在对大豆进行了深入研究的基础上，出版了多部有关大豆及其大豆制品的专著。

在我国很多大专院校开设了大豆制品工艺学的课程。

大豆制品工艺学是一门新兴的学科，它是食品工艺学的一个分支，是一门应用科学，也是一门发展迅速的学科。

大豆制品工艺学课程已在我校开设多年，我们自编的讲义已在多届学生中使用，效果良好。

以此讲义为基础我们编著了这本《大豆深加工技术》，在书中除了参考国内外许多学者的文献外，还加入了自己的研究成果。

该书为学生提供了一本内容全、系统强、知识新的教材，同时也为有关科研和企业单位的人员提供了一本技术参考书。

本书共分四部分，第一部分绪论，主要介绍大豆结构与组成和大豆制品及其分类；第二部分非发酵大豆制品加工技术，主要介绍大豆蛋白加工技术，豆乳及豆粉加工技术和传统豆制品加工技术；第三部分发酵大豆制品加工技术，主要介绍酱油及酱的酿造、腐乳的酿造、豆豉的酿造和大豆发酵饮料；第四部分功能性大豆制品加工技术，主要介绍大豆低聚糖、大豆磷脂、大豆膳食纤维、大豆多肽、大豆异黄酮和大豆皂苷等大豆功能性成分的组成、结构、理化性质、生理功能、生产方法及其检测手段。

本书共有三位编著者，具体分工为：江洁编写绪论和第二章发酵大豆制品加工技术；王文侠编写第三章功能性大豆制品加工技术；栾广忠编写第一章非发酵大豆制品加工技术。

## &lt;&lt;大豆深加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、大豆的分类与分布 二、大豆的结构与成分 三、大豆的贮藏与质量标准 四、大豆制品的发展历史、现状及前景第一章 非发酵大豆制品深加工技术 第一节 大豆蛋白加工技术 一、大豆粉生产工艺 二、大豆浓缩蛋白加工技术 三、大豆分离蛋白加工技术 四、大豆组织蛋白加工技术 五、大豆发泡蛋白粉生产工艺 六、大豆蛋白的功能特性与应用 第二节 豆乳和豆乳粉加工技术 一、豆乳和豆乳饮料加工技术 二、豆乳粉生产工艺 第三节 传统豆制品加工工艺 一、豆腐的生产工艺 二、腐竹的生产工艺第二章 发酵大豆制品加工技术 第一节 酱油及酱的酿造 一、原料 二、制曲 三、发酵 四、酱油的浸淋、加热及配制 五、酱油和酱酿造新技术 六、酱油和酱的质量标准及技术经济指标 第二节 腐乳的酿造 一、腐乳的分类 二、腐乳生产的原辅料 三、霉菌型腐乳生产 四、细菌型腐乳生产 五、腐乳生产新技术 六、名优特腐乳生产 七、腐乳的营养价值和质量标准 第三节 豆豉的酿造 一、豆豉的种类 二、豆豉的生产工艺 三、著名豆豉生产 四、豆豉的质量标准和营养价值 第四节 大豆发酵饮料 一、发酵剂的制备 二、酸豆乳发酵工艺 三、发酵豆乳饮料第三章 功能性大豆制品加工技术 第一节 大豆低聚糖 一、大豆低聚糖的组成、结构及理化性质 二、大豆低聚糖的生理功能 三、大豆低聚糖的生产及其检测 四、大豆低聚糖的应用 第二节 大豆膳食纤维 一、大豆膳食纤维的组成及理化特性 二、大豆膳食纤维的生理功能特性 .....参考文献

<<大豆深加工技术>>

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>