

<<挤压食品>>

图书基本信息

书名：<<挤压食品>>

13位ISBN编号：9787501945672

10位ISBN编号：7501945675

出版时间：2005-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：金征宇编

页数：347

字数：296000

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>

<<挤压食品>>

内容概要

《现代食品丛书》的创作意图是为了适应21世纪这一世纪性进程食品工业发展的迫切需要。本丛书将陆续介绍根据近几十年来，由于科学技术迅速发展，从而其概念逐渐引人注意的极富时代特征的新概念食品或食物的发展动向、科学研究及开发生产，以期望本丛书能在这一世纪进程中起到催化这类现代食品工业的发展，促进这类食品稳定生产的作用。值此套丛书即将问世之际，特为序。

在此期望广大读者和食品工业界专家给予大力支持，并提出宝贵建议。

<<挤压食品>>

书籍目录

- 1 食品挤压机及其原理 1.1 挤压机概述 1.1.1 挤压机的功能 1.1.2 挤压机的优点 1.1.3 挤压机的
发展史 1.1.4 专用术语 1.2 挤压机的种类 1.2.1 单螺杆挤压机分类 1.2.2 双螺杆挤压机分
类 1.2.3 新一代的挤压机 1.3 单螺杆挤压机 1.3.1 单螺杆挤压加工用原料的性质及选择
1.3.2 单螺杆挤压系统的设备配置 1.3.3 单螺杆挤压加工条件 1.3.4 单螺杆挤压机的应用 1.4
双螺杆挤压机 1.4.1 螺杆式挤压机在食品蒸煮熟化方面的应用 1.4.2 挤压蒸煮系统的设备配
置 1.4.3 双螺杆挤压机的传动系统 1.4.4 啮合式双螺杆挤压机的螺杆和机筒结构 1.4.5 挤压
加工变量 1.4.6 结论
- 2 食品组分在挤压过程中的变化 2.1 概述 2.2 营养素在挤压过程中的变化
2.2.1 淀粉 2.2.2 膳食纤维 2.2.3 蛋白质 2.2.4 脂类 2.3 维生素、矿物质和其他化学物质在挤
压过程中的变化 2.3.1 维生素 2.3.2 矿物质 2.3.3 非营养性植物化学物质 2.3.4 天然毒素
2.3.5 风味剂
- 3 食品挤压工艺实践 3.1 挤压机选型问题 3.1.1 挤压机选型的主要依据 3.1.2 选用
双螺杆挤压机的依据 3.2 常见挤压问题及其解决办法 3.2.1 常见的产品异常现象 3.2.2 问题的根
源 3.2.3 主要问题及解决措施 3.3 典型挤压机的开机程序 3.3.1 预启动前的检查 3.3.2 预启动
程序 3.3.3 启动程序 3.4 挤压操作经验述评 3.4.1 关于产品配方 3.4.2 关于物料碎粒度和混合
.....4 休闲食品挤压技术5 即食早餐谷物食品挤压技术6 组织化植物蛋白挤压技术7 糖果挤
压技术8 宠物食品挤压技术9 啤酒花挤压技术10 食品挤压技术的应用参考文献

<<挤压食品>>

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>