

<<食品挤压理论与技术（上卷）>>

图书基本信息

书名：<<食品挤压理论与技术（上卷）>>

13位ISBN编号：9787501969838

10位ISBN编号：7501969833

出版时间：2009-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：魏益民 等著

页数：307

字数：462000

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>

## <<食品挤压理论与技术（上卷）>>

### 内容概要

本书着重对大豆蛋白和花生蛋白的挤压组织化技术进行了系统研究和阐述。包括挤压参数对产品组织化质量的影响，大豆异黄酮在挤压过程中的变化，挤压对花生蛋白中蛋白质、碳水化合物、油脂、矿物质等组分的影响等。

本书适合于从事食品分析、食品加工领域的工作人员、食品企业的研发人员、大中专院校研究人员以及食品科学与工程专业的学生使用。

<<食品挤压理论与技术（上卷）>>

作者简介

魏益民，博士，教授，博士生导师，中国农业科学院一级岗位杰出人才，中国农业科学院农产品加工研究所所长。

在谷物化学、粮食工程和植物蛋白质资源利用方面做了大量的基础与应用工作，并在植物蛋白质及淀粉性质的研究、食品挤压理论与技术等研究领域取得了创新性研究成果。

近

## &lt;&lt;食品挤压理论与技术(上卷)&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 大豆蛋白挤压组织化技术 第一章 大豆蛋白及其挤压组织化技术综述 第一节 研究的目的和意义 第二节 国内外研究概况 一、大豆与大豆蛋白工业 二、食品挤压技术 三、大豆蛋白挤压组织化研究进展 四、挤压组织化机理研究进展 五、挤压过程中的停留时间分布和营养成分变化动力学 第三节 存在的问题 第二章 高水分挤压组织化过程中的系统参数模型研究 第一节 引言 第二节 材料与方法 一、试验材料 二、试验设备 三、挤压试验 四、系统参数的获得和推导 五、试验设计 六、统计分析方法 第三节 结果与分析 一、操作参数对压力的影响 二、操作参数对扭矩的影响 三、操作参数对单位机械能的影响 四、系统参数的回归模型 五、系统参数间的相关性 第四节 讨论 第五节 小结 第三章 高水分挤压组织化工艺参数对目标参数的影响 第一节 引言 第二节 材料与方法 一、试验材料 二、试验设备 三、试验方法 四、试验设计 第三节 结果与分析 一、操作参数对组织化的影响 二、操作参数对产品色泽的影响 三、操作参数对产品硬度的影响 四、操作参数对产品弹性的影响 五、操作参数对产品咀嚼度的影响 六、操作参数对产品黏着性的影响 七、操作参数对产品吸水率的影响 八、操作参数对产品含水量的影响 九、操作参数对产量的影响 十、系统参数与目标参数的相关性分析 第四节 讨论 第五节 小结 第四章 产品的综合评价与工艺参数优化 第一节 引言 第二节 基于因子分析的综合评价模型 一、因子分析模型 二、基于因子分析的综合评价模型 三、工艺参数的多目标优化 第三节 结果与分析 一、各产品特性指标间的相关关系 二、挤压产品目标参数的因子分析 三、综合评分的逐步回归模型 四、基于综合评分的工艺参数的优化 第四节 讨论 第五节 小结 第五章 大豆蛋白高水分挤压的停留时间分布研究 第一节 引言 第二节 材料与方法 一、试验材料 二、试验设备 ..... 第六章 高水分挤压组织化过程中异黄酮含量的变化及其动力学分析 第七章 大豆蛋白高水分挤压组织化机理分析(1)——化学键和微观结构的变化 第八章 大豆蛋白高水分挤压组织化机理分析(2)——挤压组织化对大豆蛋白二级结构的影响 第九章 结论与展望 参考文献第二篇 花生蛋白挤压组织化技术 第一章 花生蛋白及挤压组织化技术综述 第二章 低温脱脂花生粉挤压组织化工艺研究 第三章 挤压参数对物料停留时间的影响 第四章 PF原料特性对其挤压组织化产品结构的影响 第五章 挤压组织化对花生粕理化特性的影响 第六章 PF挤压过程中的美拉德反应及其产物分析 第七章 PF挤压组织化机理探讨(1)——添加剂对挤压产品组织化质量的影响 第八章 PF挤压组织化机理探讨(2)——挤压组织化过程中的化学键变化 第九章 结论与展望附录一附录二参考文献后记

<<食品挤压理论与技术（上卷）>>

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>