第一图书网, tushu007.com

<<食品挤压理论与技术（下卷）>>

图书基本信息

书名：<<食品挤压理论与技术（下卷）>>

13位ISBN编号：9787501979394

10位ISBN编号：7501979391

出版时间：2011-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：魏益民，张波，陈锋亮　著

页数：208

字数：329000

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

本书分别对植物蛋白挤压组织化过程中螺杆和水分的作用进行系统阐述，总结了螺杆构型、水分与挤压系统参数和产品特性之间的关系。
本书在螺杆构型变量设计、水分形态和分布研究、植物蛋白质特性分析方面均具有一定的参考价值。

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。

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。
近年来已鉴定科学研究课题9项，取得省部级以上科研、教学和管理奖励4项。
著有《谷物品质与食品品质》等专著6部。

书籍目录

第一篇　双螺杆挤压机螺杆作用表征研究
第一章　文献综述
第一节　大豆蛋白挤压组织化机理
第二节　挤压系统分析模型
第三节　螺杆构型变量类型及分解
一、螺杆构型变量类型
二、螺杆元件类型及几何参数
三、螺杆的坐标系及元件位置
四、螺杆配置原则
第四节　螺杆作用的表征
一、系统参数
二、挤压产品参数
第五节　螺杆作用表征研究进展
一、不同构型螺杆对系统参数的影响
二、不同构型螺杆对产品参数的影响
第六节　小结
第二章　材料与方法
第一节　材料与设备
一、试验材料
二、挤压设备
第二节　挤压工艺
一、操作参数
二、试验操作
第三节　螺杆元件
一、输送元件
二、捏合元件
三、齿形盘
第四节　试验设计
一、试验设计原则
二、试验设计方案
第五节　数据分析
第三章　螺杆构型对大豆蛋白挤压系统参数的影响
第一节　材料与方法
第二节　系统参数测定
一、螺杆填充度
二、压力和扭矩
三、单位机械能耗
四、停留时间分布
第三节　结果与分析
一、螺杆构型对大豆蛋白挤压组织化螺杆填充度的影响
二、螺杆构型对大豆蛋白挤压组织化压力的影响
三、螺杆构型对大豆蛋白挤压组织化扭矩和单位机械能耗的影响
四、示踪剂浓度与样品色值色差的关系
五、螺杆构型对停留时间分布的影响
第四节　讨论

一、螺杆填充度分析
二、压力分析
三、单位机械能耗分析
四、停留时间分布分析
第五节　小结
第四章　螺杆构型对挤压组织化大豆蛋白产品参数的影响
第一节　材料与方法
第二节　挤压组织化大豆蛋白产品参数测定
一、色值色差
二、拉伸特性
三、硬度、弹性、聚结性和咀嚼度
四、蛋白质结合方式
五、可溶性蛋白含量
六、组织化大豆蛋白溶液特性黏度
第三节　结果与分析
一、螺杆构型对挤压组织化大豆蛋白色值色差的影响
二、螺杆构型对组织化大豆蛋白拉伸特性的影响
三、螺杆构型对组织化大豆蛋白质构特性的影响
四、螺杆构型对组织化大豆蛋白非共价键结合蛋白比例的影响
五、螺杆构型对组织化大豆蛋白溶液特性黏度的影响
第四节　讨论
一、产品颜色
二、产品质构特性
三、产品化学结合方式及特性黏度
第五节　小结
第五章　螺杆构型与系统参数及产品参数的关系
第六章　讨论和结论
参考文献
第二篇　植物蛋白挤压组织化过程中水分的作用
参考文献
附录
后记

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