第一图书网, tushu007.com

<<现代新型蛋白和油脂食品开发>>

图书基本信息

书名：<<现代新型蛋白和油脂食品开发>>

13位ISBN编号：9787502342593

10位ISBN编号：7502342591

出版时间：2003-1

出版时间：科技文献出版社

作者：郑建仙 编

页数：283

字数：232000

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10章，系统论述了当代蛋白和油脂食品领域的新产品和新技术，所涉及的产品或技术具有新颖、独创、先进、附加值高等特点，反映了当今蛋白和油脂食品领域的最新研究成果。
主要内容包括：豆乳生产新技术，调制豆乳和豆乳粉新产品，发酵豆乳新技术；大豆蛋白挤压蒸煮理论，组织化大豆蛋白新产品新技术；米糠油，小麦胚芽油，玉米胚芽油；高α-亚麻酸植物油脂，DHA、EPA油脂；高亚油酸、γ-亚麻酸植物油脂；微生物油脂，发酵法制备DHA、EPA、γ-亚麻酸和花生四烯酸；短长链三甘油酯、中链三甘油酯以及中、长、超长三甘油酯等改性脂肪；蔗糖聚酯、霍霍巴油等代脂肪；蛋白型和碳水化合物型模拟脂肪。
本书可供食品、粮油、农产品加工、化工、营养等领域从业人员参考，对相关学科的院校师生也有重要参考价值。

书籍目录

绪论第一章 大豆蛋白饮料新产品与新技术 第一节 豆乳生产工艺 一、浸泡与磨浆 二、营养调配 三、加热杀菌 四、真空脱臭 五、均质 六、冷却与包装 第二节 豆乳生产新技术 一、加酸两次蒸煮法 二、两次粉碎法 三、蛋白凝固法 四、干热处理法 五、微波与酶处理法 六、碱水湿热处理法 七、强化矿物质的生产工艺 八、以脱脂大豆为原料生产豆乳 九、强化膳食纤维的豆乳 十、芝麻豆乳 第三节 调制豆乳新产品 一、果汁酸豆乳饮料 二、菜汁豆乳混合饮料 三、酸性蛋白饮料 四、卵白豆乳饮料 五、分离大豆蛋白饮料 第四节 豆乳粉新产品 一、高溶性豆乳粉 二、速溶粉末状大豆浸出物 三、速溶发芽大豆混合粉 第五节 发酵豆乳新技术 一、凝固型酸豆乳 二、发酵豆乳饮料 三、以豆渣为原料的发酵豆乳第二章 大豆蛋白挤压蒸煮理论的研究 第一节 大豆蛋白在挤压蒸煮过程中的分子变化 一、蛋白质在挤压蒸煮过程中的作用 二、热效应 三、浸出试验 四、蛋白质交联——二硫键 五、蛋白质交联——非二硫键 第二节 挤压蒸煮对蛋白质功能特性和营养特性的影响 一、挤压蒸煮对蛋白质功能特性的改良 二、挤压蒸煮对蛋白质营养特性的影响第三章 组织化大豆蛋白新技术 第一节 大豆蛋白组织化原理 一、植物蛋白的组织化方法 二、挤压组织化的原理 三、挤压过程简介 四、挤出物的质量评价 第二节 大豆蛋白组织化生产工艺 一、挤压蒸煮法 二、喷丝成型法 第三节 组织化大豆蛋白新产品 一、双螺杆挤压生产仿生肉制品 二、仿生多孔肉制品 三、仿生肉干食品 四、仿生肉末食品 五、仿生香肠第四章 谷物油脂 第一节 米糠油 一、米糠油的组成与应用 二、米糠油的生产工艺 三、米糠油的质量指标 第二节 小麦胚芽油 一、小麦胚芽油的组成与应用 二、小麦胚芽油的生产工艺 第三节 玉米胚芽油 一、玉米胚芽油的组成与应用 二、玉米胚芽油的生产工艺 三、玉米胚芽油的质量标准第五章 ω?3多不饱和油脂 第一节 ω?3多不饱和脂肪酸 一、ω?3多不饱和脂肪酸的命名与来源 二、ω?3多不饱和脂肪酸的功能与应用 三、多不饱和脂肪酸的抗氧化 第二节 高α?亚麻酸植物油脂 一、紫苏油 二、沙棘籽油 三、其他高α?亚麻酸植物油脂 第三节 从鱼油中分离提纯EPA与DHA 一、鱼油中EPA和DHA的浓缩与分离 二、沙丁鱼、鲭鱼油中EPA和DHA的浓缩实例 三、浓缩鱼油中EPA与DHA的相互分离第六章 ω?6多不饱和油脂 第一节 ω?6多不饱和脂肪酸 一、ω?6多不饱和脂肪酸的来源 二、ω?6多不饱和脂肪酸的生理功能 三、ω?6多不饱和脂肪酸的应用 第二节 高亚油酸植物油脂 一、红花油 二、葡萄籽油 三、葵花籽油 第三节 高γ?亚麻酸植物油脂 一、月见草油 二、黑加仑籽油 三、其他高γ?亚麻酸植物油脂第七章 微生物油脂 第一节 微生物油脂的特点及生产工艺 一、微生物油脂的特点及组成 二、微生物油脂的生产工艺 第二节 发酵法制备EPA和DHA 一、产生EPA与DHA的微生物 二、微生物合成EPA与DHA的影响因素 三、放大试验 四、酶催化合成富含EPA的植物油 第三节 发酵法制备 γ?亚麻酸和花生四烯酸 一、发酵法制备γ?亚麻酸 二、发酵法制备花生四烯酸第八章 改性脂肪 第一节 改性脂肪的性质及生产工艺 一、改性脂肪的性质与应用 二、改性脂肪的生产工艺 第二节 短长链三甘油酯 一、短长链三甘油酯（Salatrim）的性质与应用 二、短长链三甘油酯（Salatrim）的临床试验 三、短长链三甘油酯（Salatrim）的生产工艺 第三节 中链三甘油酯与中、长、超长链三甘油酯 一、中链三甘油酯（MCT） 二、中、长、超长链三甘油酯（Caprenin）第九章 代脂肪 第一节 蔗糖聚酯（Olestra） 一、蔗糖聚酯的性质与应用 二、蔗糖聚酯的制备 第二节 霍霍巴油（Jojoba Oil） 一、霍霍巴油的化学组成与物化性质 二、霍霍巴油的制备 三、霍霍巴油的安全毒理学分析 第三节 其他代脂肪 一、多元醇聚酯 二、三烷氧基丙三羧酸酯（TATCA）和三烷氧基柠檬酸酯（TAC） 三、羧酸酯 四、丙氧基甘油酯（EPG） 五、二元酸酯（DDM） 六、聚硅氧烷第十章 模拟脂肪 第一节 蛋白质型模拟脂肪 一、微粒化蛋白（Simplesse） 二、其他蛋白质型模拟脂肪 三、蛋白质型模拟脂肪开发实例 第二节 碳水化合物型模拟脂肪 一、葡聚糖（Polydextrose） 二、其他碳水化合物型模拟脂肪参考文献

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