

<<现代豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<现代豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502370442

10位ISBN编号：7502370447

出版时间：2011-10

出版时间：科技文献

作者：付有利

页数：352

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>

## <<现代豆制品加工技术>>

### 内容概要

豆制品是我国居民传统的副食品之一，具有品种繁多、营养丰富、食用方便、价格便宜、常年加工、常年供应的特点，深受广大人民群众喜爱。

随着经济的发展和人们生活水平的提高，消费者对豆制品的需求不断增长，豆制品加工已成为飞速发展的一个领域，有着广阔的发展空间。

但目前高等院校食品工艺专业的教材尚未涉及这一方面。

《现代豆制品加工技术》，以适应食品工业的新发展。

## <<现代豆制品加工技术>>

### 书籍目录

- 第1章 绪论
- 第1节 大豆的结构
- 第2节 大豆的化学组成
- 第3节 大豆制品概念与分类
- 第4节 大豆蛋白质基本知识
- 第2章 豆制品加工辅料、预处理技术与卫生要求
- 第1节 加工辅料
- 第2节 预处理技术
- 第3节 豆制品加工生产卫生要求
- 第3章 非发酵豆制品
- 第1节 豆腐制品
- 第2节 豆腐干制品
- 第3节 素制品
- 第4节 腐竹
- 第4章 发酵豆制品
- 第1节 腐乳
- 第2节 豆豉
- 第3节 大豆酱
- 第4节 酱油
- 第5章 豆类饮料加工
- 第1节 发酵饮料
- 第2节 固体饮料
- 第3节 普通豆类饮料
- 第6章 新型豆制品加工
- 第1节 纳豆加工
- 第2节 豆类小食品加工
- 第3节 功能性豆类制品
- 第7章 大豆加工副产物综合利用
- 第1节 豆腐渣的综合利用
- 第2节 油脚提取脂肪酸
- 第3节 大豆饼的综合利用
- 主要参考文献

<<现代豆制品加工技术>>

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>