

<<大豆加工与利用>>

图书基本信息

书名：<<大豆加工与利用>>

13位ISBN编号：9787502541569

10位ISBN编号：750254156X

出版时间：2003-1

出版时间：第1版 (2004年6月1日)

作者：李里特

页数：415

字数：361000

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>

<<大豆加工与利用>>

内容概要

本书共分为八章，分别介绍了大豆的起源和分布，大豆的主要成分及其营养特性，大豆油脂、蛋白质的生产技术，传统非发酵和发酵豆制品的加工，新型大豆制品以及大豆的综合利用技术。

内容翔实、先进，具有较高的理论价值和实用价值。

读者在充分了解大豆的基础上，掌握大豆制品的加工原理和工艺，指导实际生产。

本书不仅可作为有关院校食品专业的教学用书，也可作为食品科技工作者及企业生产者的参考书。

<<大豆加工与利用>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 大豆的发展历史及资源分布 第二节 大豆的生产和利用情况 第三节 国外对大豆及大豆制品的研究和利用情况 一、研究和利用生物工程技术改良大豆品种 二、大豆蛋白的研究和开发 三、发酵大豆食品成为研究热点 四、大豆生物活性物质的营养和生理功能 五、大豆新产品的开发 六、大豆综合利用 第四节 大豆制品的概念和分类 一、大豆制品的概念和豆制品工业的发展 二、大豆制品的分类 三、大豆制品的营养 第二章 大豆的结构和特性 第一节 大豆的结构和物理特性 一、大豆籽粒的结构 二、物理特性和贮藏特性 第二节 大豆的化学特性 一、蛋白质 二、脂肪 三、碳水化合物 四、维生素 五、无机盐 六、酶类 七、营养特性 第三节 大豆的等级(质量)标准 一、中国大豆质量标准(CB 1352-1986) 二、美国和日本的大豆等级标准 第四节 大豆的加工特性 一、吸水性 二、蒸煮性 三、大豆的热变性、冷冻变性、起泡性、凝胶性和乳化性 第五节 大豆中的碳水化合物 一、组成特征 二、可溶性碳水化合物——大豆低聚糖 三、不溶性碳水化合物——大豆膳食纤维 第六节 大豆中的矿物质和维生素 一、矿物质 二、维生素 第七节 大豆的味成分和抗营养因子 一、味成分 二、酶与抗营养因子 第八节 大豆异黄酮和大豆皂苷 一、大豆异黄酮 二、大豆皂苷 第九节 大豆磷脂和大豆多肽 一、大豆磷脂 二、大豆多肽 第三章 大豆油脂 第一节 大豆油脂的含义 一、大豆油脂的分布与形成 二、大豆油脂的组成及营养特性 三、大豆油脂的物化特性 第二节 大豆油脂的生产工艺及设备 一、大豆预处理技术 二、油脂浸出 三、混合油蒸发汽提 四、湿粕脱溶 第三节 大豆磷脂的生产和应用 一、大豆磷脂的生产 二、大豆磷脂的应用 第四节 超临界流体浸出法在大豆油脂和磷脂生产中的应用简介 一、超临界CO₂流体萃取技术的基本原理 第四章 大豆蛋白质 第五章 非发酵大豆制品的加工技术 第六章 大豆发酵制品 第七章 新型豆制品加工技术 第八章 大豆加工副产品的应用 参考文献

<<大豆加工与利用>>

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>