

<<功能性膳食纤维食品>>

图书基本信息

书名：<<功能性膳食纤维食品>>

13位ISBN编号：9787502564629

10位ISBN编号：7502564624

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社发行部

作者：周坚

页数：254

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>

<<功能性膳食纤维食品>>

内容概要

膳食纤维被认为是继糖、蛋白质、脂肪、水、矿物质和维生素之后的“第七大营养素”。膳食纤维食品将是21世纪主导食品之一。

开发膳食纤维的关键是开拓资源和改进提取方法，《功能性膳食纤维食品》就此进行了阐述。

《功能性膳食纤维食品》共七章。

第一章系统地介绍了膳食纤维的基础理论知识及其研究的现状；第二章至第六章按膳食纤维的不同来源对谷物膳食纤维、大豆膳食纤维、果蔬膳食纤维、抗性淀粉、果胶等成分、功能及其制取工艺与方法进行了论述；第七章就目前膳食纤维食品的产品开发进行了介绍。

《功能性膳食纤维食品》可供食品、营养、医药、卫生、生化等领域的科研人员、生产管理人员参考，也可供大专院校相关专业师生参考。

<<功能性膳食纤维食品>>

书籍目录

第一章 膳食纤维的基本理论一、膳食纤维研究的意义二、膳食纤维的定义及分类三、膳食纤维的主要成分及其特性四、膳食纤维的生理功能五、功能性膳食纤维食品的研究与开发六、推荐摄入量第二章 谷物膳食纤维第一节 概述第二节 小麦膳食纤维一、小麦的籽粒结构及化学成分二、小麦膳食纤维的生产第三节 玉米膳食纤维一、玉米的籽粒结构及化学成分二、玉米膳食纤维的生产第四节 燕麦膳食纤维一、燕麦的籽粒结构及化学成分二、燕麦可溶性膳食纤维 -葡聚糖的提取三、燕麦胶的提取第五节 米糠膳食纤维一、米糠的化学成分二、米糠膳食纤维的生产三、米糠营养纤维及米糠营养素的生产第六节 大麦膳食纤维一、大麦籽粒的形态特征二、大麦的化学成分三、从大麦中提取 -葡聚糖第三章 大豆膳食纤维第一节 概述一、大豆的籽粒结构二、大豆的化学组成三、大豆中的生理活性物质及其作用第二节 大豆膳食纤维的组成及性质一、大豆膳食纤维的组成二、大豆膳食纤维的性质第三节 大豆膳食纤维的生产一、大豆纤维粉的生产二、豆皮纤维粉的生产三、高纯度、高生理活性大豆膳食纤维的制作方法第四节 大豆膳食纤维在食品中的应用一、大豆膳食纤维在食品中的应用二、大豆膳食纤维在食品应用中的举例第五节 大豆膳食纤维要解决的问题及开发前景一、存在的问题二、大豆膳食纤维的开发前景第四章 果蔬膳食纤维第一节 概述第二节 苹果膳食纤维一、苹果膳食纤维原料二、苹果膳食纤维的提取第三节 梨膳食纤维一、梨膳食纤维生产原料二、梨渣膳食纤维的提取第四节 甘蔗膳食纤维一、甘蔗膳食纤维生产原料二、蔗渣膳食纤维粉生产第五节 椰子膳食纤维一、椰子膳食纤维生产原料二、从椰子渣中提取膳食纤维的技术第五章 抗性淀粉第一节 概述一、抗性淀粉的定义二、抗性淀粉的分类三、抗性淀粉与膳食纤维及抗性淀粉的应用四、食品中抗性淀粉的含量及其影响因素五、抗性淀粉的生理学特性和生理功能六、抗性淀粉研究方法第二节 抗性淀粉的制备一、制备原理二、抗性淀粉的制备方法第六章 果胶第一节 概述一、果胶在食品工业中的意义二、果胶的存在与结构三、果胶的性质四、果胶的应用五、生产果胶的原料及提取果胶的一般工艺第二节 高甲氨基果胶、低甲氨基果胶的提取一、高甲氨基果胶的提取二、低甲氨基果胶的提取第三节 苹果果胶的提取一、工艺流程二、技术要点三、苹果果胶产品指标第四节 山楂果胶的提取一、工艺流程二、操作要点三、山楂果胶粉产品质量标准第五节 葡萄皮果胶的提取技术一、工艺流程二、操作方法三、工艺条件的确定第六节 柚皮果胶的提取技术一、提取工艺二、技术要点第七节 西番莲果胶的提取一、方法二、方法第八节 柑橘、向日葵盘果胶的提取一、柑橘果胶的提取二、向日葵盘果胶的提取第七章 功能性膳食纤维食品第一节 高膳食纤维面包一、面包的生产方法二、添加不同来源膳食纤维制作面包第二节 高膳食纤维饼干一、饼干的一般生产工艺二、添加不同来源膳食纤维制作饼干第三节 膳食纤维大米食品一、膳食纤维人造大米二、膳食纤维米粉第四节 高膳食纤维面条一、高膳食纤维挂面二、高膳食纤维方便面三、高膳食纤维通心面第五节 高膳食纤维早餐食品一、高膳食纤维颗粒状早餐谷物食品二、高膳食纤维片状早餐谷物食品的生产三、高纤维膨化类早餐谷物食品的生产第六节 其他膳食纤维食品一、高膳食纤维人造马铃薯片二、高膳食纤维膨化小食品的生产三、高纤维焙烤或油炸小食品的生产四、膳食纤维饮品五、玉米纤维冰棍六、燕麦西式香肠七、玉米皮膳食纤维冰淇淋八、膳食纤维胶囊附录 膳食纤维的测定参考文献

<<功能性膳食纤维食品>>

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>