

<<食品添加剂在豆制品中的应用>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂在豆制品中的应用>>

13位ISBN编号：9787502575854

10位ISBN编号：7502575855

出版时间：2005-9

出版时间：化学工业出版社

作者：胡国华

页数：302

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>

## <<食品添加剂在豆制品中的应用>>

### 内容概要

本书是《食品添加剂丛书》的一个分册。

主要介绍了食品添加剂在豆腐和豆腐干制品及素制品、大豆蛋白制品、豆粉制品、豆乳、腐竹、腐乳、豆豉、豆酱、酱油、绿豆、豌豆等豆制品中的应用。

本书介绍了相关豆制品的原料、配方、生产工艺流程、操作要点等生产原理及工艺，以及所需使用的食品添加剂种类和用法、用量。

本书可供食品生产企业产品研发人员、技术人员、添加剂生产技术人员使用，也可作为相关院校师生的参考资料。

## &lt;&lt;食品添加剂在豆制品中的应用&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 我国豆制品的发展现状与前景一、大豆与豆制品二、大豆制品的开发种类三、大豆功能性制品四、大豆制品中气味的产生及防止五、我国开发大豆制品存在的问题及发展前景六、豆制品的发展未来第二节 食品添加剂在豆制品中的应用一、凝固剂的添加和利用二、消泡剂的添加和利用三、色素的添加和利用四、营养强化剂的添加和利用五、防腐剂的添加和利用六、调味剂的添加和利用七、大豆制品加工中常用的酶制剂第二章 豆制品加工的原辅料与基本原理第一节 大豆一、大豆的传播史二、大豆产量、产区三、大豆的分类四、大豆的等级(质量)标准五、大豆的营养六、大豆的保健功能七、大豆的缺点第二节 其他豆类一、蚕豆二、豌豆三、绿豆第三节 大豆制品加工的基本原理一、大豆的化学组成二、大豆制品加工工艺流程及要点三、大豆制品加工的原理第四节 豆制品加工中的辅料一、豆制品加工中的常用辅料二、具体豆制品中辅料的添加第三章 食品添加剂在豆腐、豆腐干及素制品中的应用第一节 食品添加剂在豆腐加工中的应用一、豆腐的起源与发展二、豆腐类产品的加工三、食品添加剂在豆腐加工中的应用四、豆腐制品、凝固剂及消泡剂配方第二节 食品添加剂在豆腐菜中的应用一、豆腐菜来源及发展概述二、豆腐菜品种三、食品添加剂在豆腐菜中的应用第三节 食品添加剂在豆腐干中的应用一、豆制品加工中的化学变化二、食品添加剂在豆腐干中的应用三、豆腐干鉴别四、豆腐干制品的配方第四节 食品添加剂在素制品中的应用一、素制品的概念二、传统素制品三、新兴素制品四、素制品的配方第四章 食品添加剂在大豆蛋白制品中的应用第一节 大豆蛋白概述一、我国大豆蛋白开发利用概况二、国际上对大豆蛋白开发利用概况三、大豆蛋白品种与产品质量指标四、大豆蛋白特点与氨基酸组成成分五、大豆蛋白应用与高新加工技术六、我国大豆蛋白开发利用的发展趋势第二节 大豆蛋白的制备与应用一、大豆蛋白的制取工艺二、大豆蛋白在食品工业中的应用第三节 食品添加剂在大豆蛋白制品中的应用一、大豆蛋白饼干二、大豆蛋白面包三、大豆蛋白冰淇淋四、大豆蛋白固体饮料五、大豆蛋白肉六、大豆蛋白糖果第五章 食品添加剂在豆粉制品中的应用第一节 豆粉的加工一、大豆粉的分类二、豆粉的加工三、豆粉生产中的关键技术第二节 食品添加剂在豆粉中的应用一、营养强化剂在豆粉中的应用二、防腐剂在豆粉中的应用三、甜味剂在豆粉中的应用四、大豆磷脂在豆粉中的应用五、豆粉制品的配方第六章 食品添加剂在豆乳(奶)、豆乳(浆)晶及炼乳制品中的应用第一节 食品添加剂在豆乳中的应用一、豆乳的概念及分类二、豆乳生产的一般流程三、国内外豆乳生产技术范例四、食品添加剂在豆乳制品中的应用五、豆乳制品的配方第二节 食品添加剂在豆乳(浆)晶中的应用一、豆乳(浆)晶二、食品添加剂在豆乳(浆)晶中的使用三、豆乳(浆)晶配方第三节 食品添加剂在豆炼乳中的应用一、豆炼乳二、豆炼乳的加工三、食品添加剂在豆炼乳中的应用四、豆炼乳的配方第七章 食品添加剂在腐竹、油皮和腐乳中的应用第一节 食品添加剂在腐竹中的应用一、腐竹二、食品添加剂在腐竹中的应用三、腐竹制品的配方第二节 食品添加剂在油皮中的应用一、油皮简介二、油皮的生产工艺三、食品添加剂在油皮中的应用第三节 食品添加剂在腐乳生产中的应用一、腐乳的发展史二、腐乳的分类三、中国腐乳的一般加工工艺四、中国各地名特腐乳的加工工艺五、腐乳生产中使用的辅料及添加剂六、腐乳的配方第八章 食品添加剂在豆豉、豆酱和酱油中的应用第一节 食品添加剂在豆豉中的应用一、豆豉二、豆豉的生产工艺及质量标准三、食品添加剂在豆豉中的应用四、豆豉配方第二节 食品添加剂在豆酱中的应用一、豆酱二、传统豆酱生产工艺三、食品添加剂及辅料在制酱过程中的应用四、豆酱配方第三节 食品添加剂在酱油中的应用一、酱油二、酱油生产工艺简介三、食品添加剂在酱油中的应用四、酱油配方第四节 食品添加剂在其他发酵豆制品中的应用一、纳豆的生产及使用的食品添加剂二、发酵豆奶的生产及使用的食品添加剂第九章 食品添加剂在其他豆制品中的应用第一节 食品添加剂在大豆营养面包和果冻中的应用一、食品添加剂在大豆营养面包中的应用二、食品添加剂在大豆果冻中的应用第二节 食品添加剂在其他食品中的应用一、食品添加剂在豆渣纤维饮料中的应用二、食品添加剂在黄豆芽饮料中的应用三、食品添加剂在黑豆饮料中的应用第十章 食品添加剂在绿豆和豌豆制品中的应用第一节 食品添加剂在绿豆制品中的应用一、绿豆的保健功能二、我国绿豆的生产概况三、绿豆的营养价值及其主要产品四、食品添加剂在绿豆产品中的应用五、绿豆制品配方第二节 食品添加剂在豌豆食品中的应用一、豌豆的起源和习性二、我国豌豆的种植加工概况三、食品添加剂在豌豆制品中的应用主要参考文献

<<食品添加剂在豆制品中的应用>>

## <<食品添加剂在豆制品中的应用>>

### 编辑推荐

现在，“没有食品添加剂工业，就没有食品工业”已经成为这个行业业内人士的共识。本书则是关于豆制品中食品添加剂的应用，主要包括在素制品、大豆蛋白制品、豆奶、豆浆、腐竹、腐乳、酱油等。本书为推动我国豆制品工业的发展，使我国豆制品质量上一个新台阶，开发和引进新的食品添加剂和配料尤为重要。

<<食品添加剂在豆制品中的应用>>

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>