

<<大豆食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<大豆食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787502579005

10位ISBN编号：7502579001

出版时间：2006-1

出版时间：化学工业出版社

作者：殷涌光

页数：203

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>

<<大豆食品工艺学>>

内容概要

本书由大豆基础理论、传统大豆制品生产技术、新型大豆制品生产技术、大豆功能性成分的制备及其应用、大豆加工副产品综合利用以及废水综合处理等6个方面构成基本框架，以传统大豆制品的生产技术和新型大豆制品的生产技术为主线，阐述大豆教学基本内容，侧重对大豆加工中传统大豆制品和新型大豆制品生产作分析介绍，特别是增加了对当前国内外大豆制品生产的最新技术和理论成果的介绍。

在对大豆研究的热点——大豆寡肽、低聚糖等功能性成分的制备工艺进行阐述的同时，还对这些功能性成分在各方面的应用进行了详细的介绍。

本书力求知识结构严谨、内容新颖、应用性强，可以作为食品科学与工程及其相关专业的不同层次学生(本科生和研究生)的必选课教材，也可作为食品科学工作者及企业生产实验技术人员的实用参考书。

。

<<大豆食品工艺学>>

书籍目录

第一章 大豆的基础理论第一节 大豆籽粒的结构和组成一、大豆籽粒的结构二、大豆籽粒的组成第二节 大豆的化学组成一、蛋白质二、脂类三、碳水化合物四、酶类五、无机盐六、维生素七、有机酸第三节 大豆的贮藏及加工特性一、大豆的物理特性和贮藏特性二、大豆的加工特性第四节 大豆的功能成分一、大豆多肽二、大豆异黄酮三、大豆低聚糖四、大豆磷脂五、大豆皂苷六、大豆膳食纤维第五节 大豆的抗营养因子一、胰蛋白酶抑制素二、血球凝集素三、致甲状腺肿素四、植酸五、大豆的豆腥及苦涩味参考文献第二章 传统大豆制品的加工第一节 豆腐和腐竹一、豆腐二、腐竹三、豆腐与腐竹的质量标准第二节 豆腐乳一、概述二、豆腐乳生产中微生物学和生物化学三、豆腐乳的生产工艺四、豆腐乳的质量标准及技术指标第三节 豆豉一、概述二、豆豉的生产工艺三、豆豉的质量标准第四节 豆酱一、概述二、大豆酱生产中微生物学和生物化学三、大豆酱的生产工艺四、大豆酱的质量标准第五节 酱油一、概述二、酱油生产中微生物学和生物化学三、酱油的生产工艺四、酱油的质量标准及技术指标第六节 天培一、概述二、天培生产中微生物学和生物化学三、天培的生产工艺第七节 纳豆一、概述二、纳豆生产中微生物学和生物化学三、纳豆的生产工艺参考文献第三章 新型大豆制品的加工第一节 豆粉一、速溶豆粉二、速溶豆浆粉三、豆乳粉四、膨化全脂豆粉第二节 大豆蛋白一、大豆分离蛋白的生产二、浓缩大豆蛋白的生产三、大豆组织蛋白的生产四、大豆蛋白在食品工业中的应用第三节 大豆油脂一、色拉油二、调和油三、大豆磷脂四、人造奶油第四节 大豆饮料一、发酵饮料二、非发酵饮料第五节 高新技术在大豆制品中的应用一、高新技术在大豆蛋白生产中的应用二、高新技术在大豆饮料生产中的应用三、高新技术在大豆油脂生产中的应用参考文献第四章 大豆功能性成分的制备及其应用第一节 大豆多肽一、大豆多肽的制备工艺二、大豆多肽的应用第二节 大豆异黄酮一、大豆异黄酮的制备工艺二、大豆异黄酮的应用第三节 大豆低聚糖一、大豆低聚糖的制备工艺二、大豆低聚糖的应用第四节 大豆磷脂一、大豆磷脂的制备工艺二、大豆脑磷脂和卵磷脂的应用第五节 大豆皂苷一、大豆皂苷的制备工艺二、大豆皂苷的应用第六节 大豆膳食纤维一、大豆膳食纤维的制备工艺二、大豆膳食纤维的应用参考文献第五章 大豆加工副产品的综合开发第六章 大豆生产工业废水的综合处理

<<大豆食品工艺学>>

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>