

<<食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787502636821

10位ISBN编号：750263682X

出版时间：2012-11

出版时间：中国计量出版社

作者：汪志君 等主编

页数：420

字数：669000

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>

<<食品工艺学>>

内容概要

食品工艺学是食品科学知识体系中的重要组成部分，主要研究内容包括农产品、园产品、畜产品和水产品等方面的加工工艺和技术。

食品加工与保藏的主要目的是为了保持或增加食品的食用品质，延长货架期，方便食用。

实际上在控制工艺条件时常难以将加工与保藏目的明确分开，因为所有的食品都有保藏要求。

但作为加工目的，其采用的加工方法及工艺条件，与保藏目的常常是有区别的。

因此，本书在单元操作理论的叙述基础上，加强了农产、园产、畜产和水产品加工时工艺条件控制的分析与讨论，使读者明确工艺条件和方法的选择依据，进一步掌握工艺理论及应用。

本教材不仅可供高等院校食品安全与质量控制专业师生使用，也可供食品科学与工程、农产品加工等相关专业学生使用，同时还可供食品企业质量控制和相关管理部门的科研技术人员参考使用。

<<食品工艺学>>

书籍目录

- 绪论
- 第一章 食品的成分
- 第二章 食品加工保藏原理
- 第三章 畜产食品加工工艺
- 第四章 水产食品加工工艺
- 第五章 农产食品加工工艺
- 第六章 园产食品加工工艺
- 第七章 调味品加工工艺
- 第八章 软饮料加工工艺
- 第九章 白酒酿造工艺
- 第十章 黄酒酿造工艺
- 第十一章 啤酒酿造工艺
- 第十二章 葡萄酒酿造工艺
- 第十三章 食品工业废弃物的处理与利用
- 参考文献

章节摘录

版权页：插图：胆固醇广泛分布于动物组织中，在脑及神经组织中特别丰富。

胆固醇不溶于水、稀酸及稀碱，不能皂化，在食品加工中几乎不被破坏，因此对需要摄取低胆固醇食品者应控制膳食组成中胆固醇的含量。

麦角固醇存在于麦角菌的菌核及酵母菌中，是一种重要的植物固醇。

豆固醇是大豆油及其他豆类油脂中的固醇。

谷固醇也是高等植物中分布极广的固醇，特别在谷类胚油中。

4.蜡 蜡是由高级一元醇与高级脂肪酸所构成的酯，天然蜡是很多酯的混合物。

在天然蜡中混有少量游离的脂肪酸、醇及饱和烃类。

水产动物及植物的油脂中常含有蜡。

蜡是固体，熔点均在60~80 之间，皂化比较困难，在人及动物消化道中不能被消化。

梨子、葡萄等干制时加碱脱蜡，以利于水分蒸发。

四、维生素 维生素是活细胞为维持正常生理功能所必需且需求量极微的天然有机物质。

绿色植物是人和动物所需维生素的基本来源。

维生素种类很多，根据溶解性能分为水溶性维生素和脂溶性维生素两大类。

(一) 水溶性维生素 1. 维生素C 维生素C是所有具有抗坏血酸生物活性的化合物的统称。

抗坏血酸是一种无色无臭的片状晶体，具有显著酸味，有防治坏血病的作用，因而得名。

抗坏血酸共4种异构体，天然存在的是L-抗坏血酸，效价最高。

固体抗坏血酸比较稳定，但在水溶液中极易氧化，在酸性溶液中稳定。

维生素C广泛存在于水果及蔬菜中，柑橘、枣、山楂、番茄、辣椒、豆芽、猕猴桃、番石榴等中尤多。

2. 维生素P 维生素P是一组与保持血管壁的正常通透性有关的黄酮类物质，包括芸香苷、橙皮苷、圣草苷，其中主要为芸香苷。

它常与维生素C并存，在柑橘、芹菜等水果蔬菜中尤为丰富。

3. B族维生素 B族维生素在分布与溶解性能上大致相同，提取时不易分离，已知的至少有10种以上。

维生素B1又名硫胺素，可由人工合成。

它存在于谷物的胚和糠麸、酵母、肉类、豆类及蛋中。

食精白米及精白面粉者易得维生素B1缺乏症。

维生素B1是最易被破坏的维生素之一，在碱性条件下加热及二氧化硫处理均可使其破坏。

维生素B2又名核黄素，医药用品为人工合成品。

它是橙黄色针状结晶，溶于水和碱性溶液，干热稳定性强，但在溶液（尤其碱性）中极易分解，对光辐射也极敏感。

在生物组织中是一些与生物体内氧化还原过程有关的辅酶的组成成分。

含维生素B2丰富的食物有酵母、肝、牛奶、蛋类、干酪、豆类及发芽种子等。

编辑推荐

《"十二五"普通高等教育规划教材:食品工艺学》不仅可供高等院校食品安全与质量控制专业师生使用,也可供食品科学与工程、农产品加工等相关专业的学生使用,同时还可供食品企业质量控制和相关管理部门的科研技术人员参考使用。

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>