

<<豆制品深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<豆制品深加工技术>>

13位ISBN编号：9787806419489

10位ISBN编号：7806419489

出版时间：2006-2

出版时间：中原农民出版社

作者：吴坤,任红涛

页数：86

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>

## <<豆制品深加工技术>>

### 内容概要

“农民科普丛书”共8个书系55本书目，每本7万字左右，共390多万字，可谓门类齐全，洋洋大观！

这套丛书以服务农民为主要对象，以农村经济和农民需求为基本依据，以普及农业科学技术和知识为主要内容，以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点，紧扣服务社会主义新农村建设的主题。

在编著方法上，他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿，紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工，坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要，全面、系统、分类著述农业先进适用技术，采取一本书介绍一种技术，力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂，基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上，既针对了农业特点，也符合农民的阅读理解水平。

无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性，还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性，都具有鲜明的特色，有很强的创新性，是一套不可多得的好书，大大丰富了当前我省“三农”读物知识宝库。

希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物，大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动，运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式，依靠科技进步调整农业经济结构，转变经济增长方式，实现农业增效、农民增收、农村发展。

也希望科技行政部门在加强科技创新的同时，进一步切实加强科普读物的创作，进而促进科学普及，要针对不同的社会群体，组织编写更多更好的科普读物，为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

## <<豆制品深加工技术>>

### 书籍目录

一 豆类的营养价值 (一) 大豆的营养价值 (二) 小豆的营养价值二 大豆油脂 (一) 大豆油脂的制取 (二) 大豆油生产中的副产物三 豆粉加工 (一) 全脂大豆粉 (二) 脱脂大豆粉 (三) 豆乳粉四 大豆蛋白加工 (一) 浓缩大豆蛋白 (二) 分离大豆蛋白 (三) 大豆组织蛋白 (四) 人造肉五 豆类饮料加工 (一) 豆乳不良风味的产生及抑制 (二) 普通豆乳饮料 (三) 调配型酸豆乳饮料 (四) 发酵型酸豆乳饮料 (五) 豆类营养保健饮料 (六) 豆类固体饮料六 豆腐与腐竹制品加工 (一) 豆腐 (二) 腐竹七 素制品 (一) 卤制品 (二) 油炸制品 (三) 炸卤制品 (四) 熏制品八 豆类淀粉制品加工 (一) 豆类淀粉生产 (二) 豆类淀粉制品加工九 大豆加工副产品的应用 (一) 黄浆水的综合利用 (二) 豆粕的综合利用 (三) 豆渣的综合利用

<<豆制品深加工技术>>

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>