

<<实用大豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<实用大豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122054395

10位ISBN编号：712205439X

出版时间：2009-7

出版时间：化学工业出版社

作者：姚茂昌

页数：210

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>

<<实用大豆制品加工技术>>

前言

中国是大豆的故乡，也是大豆制品的发源地，几千年来大豆和大豆制品一直是我国人民的主要食物之一。

大豆含有丰富的营养物质和多种生物活性物质，它含有约40%的蛋白质和20%的脂肪。

大豆蛋白是优质蛋白，其氨基酸组成除含硫氨基酸略低外，其他氨基酸比例适当，体内消化率为71.4%，是植物蛋白中的佼佼者。

大豆油脂含大量不饱和脂肪酸，体内消化率高达97.5%；另外，大豆中还富含维生素E、磷脂和多种有益于人体健康的生物活性物质如大豆低聚糖、大豆异黄酮、大豆皂苷和大豆多肽等。

大豆及其制品的研究开发与应用受到国内外越来越多人的重视，随着人们生活水平的提高和科学技术的发展，传统的大豆制品正发生着新的变化，各种新兴大豆制品不断涌现，多种大豆生物活性因子日益受到重视，大豆的开发利用途径向着多样化迅速发展，并拓展到医药、化工、环保等多个领域。

本书是在总结编者多年研究与实践的基础上，广泛收集和整理了近年有关大豆制品生产技术及研究的大量文献资料和最新成果编写而成，旨在介绍大豆制品加工技术、功能性大豆制品加工技术和大豆加工副产品的综合利用等。

本书在编写过程中注重科学性、实用性，内容通俗易懂、具体全面，对于从事大豆制品生产和研究的相关人员具有很好的参考价值。

<<实用大豆制品加工技术>>

内容概要

《实用大豆制品加工技术》系统地阐述了大豆制品加工现状与前景、非发酵大豆制品加工技术、发酵大豆制品加工技术、功能性大豆制品加工技术和大豆加工副产品的综合利用途径。侧重介绍了当前重要大豆制品的加工工艺及新工艺、新技术在传统大豆制品中的应用、功能性大豆制品的加工技术及其应用等。

全书共分四章，第一章为绪论，第二章为非发酵大豆制品加工技术，第三章为发酵大豆制品加工技术，第四章为功能性大豆制品加工技术。

《实用大豆制品加工技术》将大豆制品的传统生产工艺与现代科学技术相结合，技术实用，内容丰富，既可供普通加工作坊和生产企业制作大豆制品参考，也可作为食品科学与工程相关专业学生和企业生产技术人员实用参考书。

<<实用大豆制品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 大豆制品的概念与分类一、概念二、分类第二节 大豆制品的起源与发展第三节 大豆制品加工现状与前景一、传统大豆制品的加工现状与前景二、新兴大豆制品的加工现状与前景三、大豆加工副产品的综合利用四、大豆加工利用中存在的问题第二章 非发酵大豆制品加工技术第一节 非发酵大豆制品的加工基础技术及加工辅料一、原料预处理二、凝固与成型三、加工辅料第二节 大豆蛋白加工技术一、大豆蛋白的组成和分类二、大豆蛋白的特性三、大豆蛋白制品的生产四、大豆蛋白制品在食品中的应用第三节 大豆油脂加工技术一、大豆油脂的基本概念二、大豆油脂的性质三、大豆油脂的提取四、大豆油脂的精炼五、大豆油脂在食品中的应用第四节 豆乳加工技术一、豆乳生产的基本原理及工艺过程二、国内外豆乳生产技术范例第五节 豆粉加工技术一、豆乳粉二、膨化全脂豆粉三、脱脂豆粉四、无糖速溶豆粉五、豆乳晶第六节 豆腐加工新技术一、水豆腐、豆腐干和干豆腐的加工技术二、内酯豆腐的加工技术三、腐竹类的加工技术四、百叶的加工技术五、特种豆腐的加工技术第七节 素制品一、油炸制品二、卤制品三、炸卤制品四、熏制品第八节 大豆副产品的综合利用一、豆渣的利用二、黄浆水的利用第三章 发酵大豆制品加工技术第一节 酱油一、酱油酿造工艺二、酱油生产技术三、酱油的酿造进展第二节 豆酱一、酱的起源与种类二、豆酱的生产原理三、酱曲的制备四、豆酱的生产工艺第三节 腐乳的加工技术一、腐乳的种类二、腐乳生产用辅料三、腐乳酿造用微生物四、腐乳生产工艺五、地方特色腐乳生产工艺第四节 豆豉的加工技术一、豆豉的种类二、豆豉生产工艺三、传统优质豆豉生产工艺第五节 大豆发酵饮料一、发酵剂二、基料制备三、接种发酵四、乳酸发酵豆乳的生产工艺第四章 功能性大豆制品加工技术第一节 大豆低聚糖一、大豆低聚糖的来源、组成结构及理化性质二、大豆低聚糖的生理功能特性三、大豆低聚糖的提取分离四、大豆低聚糖在食品中的应用开发第二节 大豆异黄酮一、大豆异黄酮的来源、组成及理化性质二、大豆异黄酮的生理功能特性三、大豆异黄酮的分离纯化方法四、大豆异黄酮的开发与应用第三节 大豆皂苷一、大豆皂苷的性质、来源及结构二、大豆皂苷的生理功能特性三、大豆皂苷的提取分离四、大豆皂苷的纯化五、大豆皂苷在食品中的应用第四节 大豆多肽化合物一、大豆多肽的性质二、大豆多肽的营养与功能特性三、大豆多肽的生产方法四、大豆多肽在食品中的应用第五节 大豆磷脂一、大豆磷脂的来源、组成结构及理化性质二、大豆磷脂的生理功能三、大豆磷脂的生产四、大豆磷脂在食品中的应用第六节 大豆膳食纤维一、大豆膳食纤维的来源、组成及物化特性二、大豆膳食纤维的生理功能三、大豆膳食纤维的生产方法四、大豆膳食纤维在食品中的应用参考文献

<<实用大豆制品加工技术>>

章节摘录

第一章 绪论 第二节 大豆制品的起源与发展 我国是大豆的故乡，栽培大豆已有5000多年了，将大豆加工成大豆食品也有2000多年的历史。

豆腐的制作可以追溯到汉朝，相传是由淮南王刘安所创，以后才相继传到了亚洲以及世界其他一些国家和地区。

随着社会经济的发展和人们生活节奏的加快，人类在寿命不断延长的同时进入“亚健康”状态，这促使人们的健康意识越来越强。

我国传统的“药食同源”以及“药补不如食补，食疗胜于药疗”的观念，渐渐被人们普遍接受。

世界性的健康食品热潮兴起，人们开始重新认识大豆，而高新技术的注入，使古老的大豆展现出新的风采。

如今，大豆制品已经成为新世纪的全球性健康食品，因其杰出的营养活性和保健功能，被誉为“黄金食品”。

日本是接受大豆食品较早的国家，中国的豆腐传入日本已有1000多年了，他们不仅学会了用中国传统的方法生产豆腐和豆浆，而且根据不同的消费群体的需要，制作出多种豆腐，如专为老年人制作的低糖豆腐、保质期长达一年的冻豆腐等。

日本发明了世界上第一条豆腐生产线，在提高生产效率、改进加工工艺等方面有所创新。

美国在20世纪初才认识和引进大豆，但起初主要用于榨油和用作饲料。

随着对大豆营养功能和保健作用的认识深入，80年代美国也掀起了大豆食品热。

现在美国的大豆产量排名世界第一，占全世界大豆总产量的50%，而且有专门的研究机构从大豆品种到加工工艺进行详尽深入的研究。

<<实用大豆制品加工技术>>

编辑推荐

《实用大豆制品加工技术》重点阐述不同类别大豆制品加工的技术和工艺，强调新工艺、新技术在传统制品的应用。

特别增加了提高附加值和产出的副产品的综合利用技术和途径。

结合现代科学技术在豆制品加工中的应用，对六大类功能性的大豆制品的生产和提取技术给予了详细解读，还介绍了它们在食品行业中的巨大应用价值。

《实用大豆制品加工技术》适合大豆制品生产企业研发人员、管理人员，以及餐饮业相关人员、豆制品制作商户等使用，对丰富大豆制品种类、改善产品风味具有指导意义。

涵盖三大类别，一般大豆制品，发酵大豆制品，功能性大豆制品。

12个小类78个产品，大豆蛋白，大豆油脂，豆乳，豆粉，豆腐，豆腐干，素制品，酱油，豆酱，腐乳，豆豉，等。

6类功能性大豆制品，大豆加工副产品综合利用。

<<实用大豆制品加工技术>>

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>