

<<豆类食品加工>>

图书基本信息

书名：<<豆类食品加工>>

13位ISBN编号：9787122100412

10位ISBN编号：7122100413

出版时间：2011-3

出版时间：化学工业出版社

作者：曾洁，赵秀红 编

页数：283

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>

<<豆类食品加工>>

前言

随着经济发展和人民生活水平的提高,人们饮食逐步向营养化、保健化、卫生化方向发展,而豆类由于品种多样、营养丰富、品质优良、保健性强,正适应了广大消费者的这种需求。豆类生产既可以满足广大群众日益增长的消费需求,又可以为农民致富奔小康提供一条重要途径,同时也为当地培育了新的经济增长点,豆类的生产具有独特优势,具有很好的发展前景。

本书系统介绍了大豆、蚕豆、豌豆、绿豆、红豆、豇豆、黑豆、芸豆、扁豆、木豆、刀豆、鹰嘴豆等的最新生产实用技术,并把杂豆生产工艺和基础知识有机地融合在一起。

详细阐述了各种杂豆类食品生产工艺等内容。

在编写过程中结合了科研实践与经验,将传统工艺与现代加工技术相结合,内容全面具体,条理清楚,通俗易懂,是一本可操作性强的杂豆生产实用技术丛书。

可供从事杂豆类食品开发的科研技术人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用,也可作为大中专院校食品科学、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业的实践教学参考用书。

本著作由河南科技学院食品学院曾洁副教授和沈阳师范大学工程技术学院赵秀红副教授主编,由辽宁医学院食品学院张莉力、沈阳化工大学环境与生物工程学院李东华和沈阳师范大学工程技术学院王丽娟担任副主编。

其中曾洁主要负责第1、6、7章和第2章的第5、6、7节的编写工作,并负责全书内容设计及统稿工作。

赵秀红主要负责第8、9、10章和第2章的第1、2、3、4节的编写工作,张莉力主要负责第5、12、13章的编写工作,李东华主要负责第3、11章的编写工作,王丽娟主要负责第4章的编写工作。

在编写过程中吸纳了相关书籍之所长,并参考了大量文献,在此对原作者表示感谢。

同时得到了化学工业出版社的大力帮助和支持,在此致以最真挚的谢意。

由于作者水平有限,不当之处在所难免,希望读者批评指正。

编者 2010年9月

<<豆类食品加工>>

内容概要

《豆类食品加工》主要介绍我国杂豆类食品加工技术，包括大豆食品加工技术。蚕豆食品加工技术、豌豆食品加工技术、绿豆食品加工技术，红豆食品加工技术、豇豆食品加工技术、黑豆食品加工技术、芸豆食品加工技术、扁豆食品加工技术。木豆食品加工技术。刀豆食品加工技术、鹰嘴豆食品加工技术。

在编写过程中结合了科学实践与经验，将传统工艺与现代加工技术相结合，内容全面具体，条理清楚，通俗易懂，实用性和可操作性强。

《豆类食品加工》可作为广大食品加工企业、加工专业户的指导书，亦可用作相关科研人员、管理人

<<豆类食品加工>>

书籍目录

第一章 概述第二章 大豆食品加工技术第三章 蚕豆食品加工技术第四章 豌豆食品加工技术第五章 绿豆食品加工技术第六章 红豆食品加工技术第七章 豇豆食品加工技术第八章 黑豆食品加工技术第九章 芸豆食品加工技术第十章 扁豆食品加工技术第十一章 木豆食品加工技术第十二章 刀豆食品加工技术第十三章 鹰嘴豆食品加工技术参考文献

<<豆类食品加工>>

编辑推荐

《豆类食品加工》可作为广大食品加工企业、加工专业户的指导书，亦可用作相关科研人员、管理人员及食品专业师生的参考书。

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>