

<<全麦食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<全麦食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122135407

10位ISBN编号：7122135403

出版时间：2012-5

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，马永全，刘淑宇 等编著

页数：298

字数：234000

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>

<<全麦食品加工技术>>

前言

近年来,随着人们生活质量的提高,营养、美味、健康的天然食品越来越受到众多消费者的青睐。全麦面粉及其食品由于具有其他精细加工面粉所缺乏的营养成分,现已被广为推崇。

全麦粉是膳食纤维、B族维生素(叶酸、烟酸、维生素B1)、维生素E、必需微量元素如钾、硒和铁等的天然优质来源,不仅可降低胆固醇,预防动脉硬化、脂肪肝、脑梗死、心肌梗死等病的发生,亦有减肥和保持身材之功效。

此外,富含膳食纤维的全麦食品还可排泄体内的钠元素,从而有效预防高血压的发生。因为小麦麸中的水溶性膳食纤维的黏度较高,与其他一起摄入的食物混合可呈胶体状,如与糖类分子结合,可减缓机体对碳水化合物的吸收速度,从而维持较久的饱腹感,保持血糖浓度的稳定,防止胰岛素机能的紊乱,减少糖尿病的发生概率。

全麦粉中丰富的小麦胚亦可大幅降低体内胆固醇和甘油三酯的含量,防止低密度脂蛋白被氧化破坏,避免动脉内沉积斑块而引起心脏病和脑卒中的发作。

随着社会经济水平的提高、人们消费需求的改变,极大地推动了全麦食品市场的发展。过去,欧美许多国家的居民单纯追求精致食品,使得糖尿病、肥胖症、心血管病、结肠癌等“富贵病”患病率大大上升,在总结经验与教训之后,他们对于均衡营养食品的呼声越来越强烈,已经兴起吃全麦食品的热潮。

这也给全麦食品加工产业提供了广阔的市场和巨大的发展机遇。

本书通过八章的篇幅,介绍了全麦粉、全麦食品的加工技术及食品机械设备的相关知识,重点阐述了全麦饼干、全麦面包、全麦蛋糕、全麦馒头和包子、全麦营养粥等全麦食品加工的原料与配方、加工工艺、操作要点以及注意事项和产品特色。

全文以科学性、实用性为指导思想,通俗易懂,紧密联系生产实践,对食品加工企业生产和开发全麦食品具有较好的实用参考价值。

本书以仲恺农业工程学院于新、马永全、刘淑宇为主,赵美美、吴少辉、叶伟娟、杨鹏斌、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰、杨静、黄晓敏共同参加进行编著。

在编撰过程中参考了诸多相关文献,在此谨向文献作者深表感谢。

虽然我们为本书的编写付出很多努力,但是由于自身水平、条件有限,可能还存在诸多疏漏之处,恳请广大专家和读者批评指正。

编著者 2012年3月

<<全麦食品加工技术>>

内容概要

本书共八章，系统阐述了全麦粉、全麦饼干、全麦面包、全麦蛋糕、全麦包子和馒头、全麦粥类以及其他全麦食品加工技术。

各章重点介绍原辅料的预处理、工艺流程、加工机械、操作要点、注意事项以及产品特色。

本书内容全面，条理清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

可供食品加工企业、食品加工作坊、餐饮业等从业人员及城乡居民家庭使用，也可供农产品加工、检验和管理人员参考。

<<全麦食品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述

- 第一节 全麦食品的分类
- 第二节 全麦食品的特色
- 第三节 全麦食品的生产现状与发展趋势
 - 一、世界全麦食品研究发展态势
 - 二、国内外全麦食品消费现状
 - 三、全麦食品的发展前景和趋势
 - 四、我国发展全麦食品的重要意义
 - 五、我国全麦食品加工需要解决的问题

第二章 全麦粉加工技术

- 第一节 研磨
 - 一、研磨的基本方法
 - 二、磨粉机的类型与结构
- 第二节 筛理
 - 一、筛网的型号及规格
 - 二、筛理设备
- 第三节 清粉
 - 一、清粉设备
 - 二、影响清粉机效率的因素
- 第四节 打(刷)麸和松粉
 - 一、打(刷)麸
 - 二、松粉
- 第五节 全麦制粉系统
 - 一、皮磨系统
 - 二、渣磨系统
 - 三、清粉系统
 - 四、心磨及尾磨系统
- 第六节 全麦粉后处理
 - 一、全麦粉后处理设备
 - 二、全麦粉后处理方法
 - 三、全麦粉后处理工艺

第三章 全麦饼干加工

- 第一节 全麦饼干的分类
 - 一、按原料配比分类
 - 二、按成型方法与油糖用量的范围分类
- 第二节 全麦饼干原辅料
 - 一、全麦面粉
 - 二、糖
 - 三、油脂
 - 四、乳制品
 - 五、蛋制品
 - 六、疏松剂
 - 七、面团改良剂
 - 八、淀粉
 - 九、香料

<<全麦食品加工技术>>

十、色素

十一、果料

十二、食盐

十三、强化剂

第三节 全麦饼干生产的基本工艺过程

一、面团的调制

二、面团的辊轧

三、饼干的成型

四、饼干的烘烤

五、饼干的冷却

六、饼干的包装

第四节 各种饼干的制作工艺与配方

一、全麦脆饼

二、高级全麦饼

三、巧克力甜梨塔

四、全麦黑芝麻饼干

五、迷迭香全麦酥饼

六、全麦枫糖高纤饼干

七、全麦干果方块酥

八、全麦酥皮饼干

第四章 全麦面包加工

第一节 全麦面包原辅材料

一、面粉

二、盐

三、水

四、酵母

五、糖类

六、油脂

七、面粉改良剂

八、鸡蛋

九、乳制品

第二节 全麦面包制作方法

一、一次发酵法(直捏法)

二、二次发酵法(中种法)

三、液体发酵及其他方法

第三节 全麦面包生产工艺各论

一、原辅料预处理

二、和面

三、发酵

四、加工成型

五、最后饧发

六、烘烤

七、面包的冷却

第四节 全麦面包配方与制作

一、混合全麦面包

二、100%全麦面包

三、全麦葡萄糖面包

<<全麦食品加工技术>>

- 四、全麦黑豆面包
 - 五、坚果全麦面包
 - 六、全麦柠檬香棍包
 - 七、全麦香蕉面包
 - 八、全麦吐司
 - 九、全麦法国面包
 - 十、全麦粉葱头面包
 - 十一、奶油全麦面包
 - 十二、红薯全麦面包
 - 十三、汤种全麦吐司面包
 - 十四、黑糖全麦核桃面包
 - 十五、全麦酸奶面包
 - 十六、全麦口袋面包
 - 十七、全麦胡萝卜面包
 - 十八、全麦奶酪包
 - 十九、香草全麦面包
 - 二十、全麦肉松面包
 - 二十一、蜜枣全麦面包
 - 二十二、全麦玉米面包
 - 二十三、全麦培根面包
 - 二十四、全麦乡村风味面包
 - 二十五、猪油全麦面包
 - 二十六、蜂蜜全麦面包
 - 二十七、全麦司康
 - 二十八、带盖全麦吐司
 - 二十九、全麦粉松饼
 - 三十、全麦天然酵母主食面包
 - 三十一、葡萄酵母全麦面包
 - 三十二、全麦葡萄干比司吉
- 第五章 全麦蛋糕加工
- 第一节 蛋糕的分类及质量标准
 - 一、蛋糕的分类
 - 二、蛋糕的质量标准
 - 第二节 蛋糕的生产工艺
 - 一、戚风蛋糕的生产工艺
 - 二、海绵蛋糕的生产工艺
 - 三、重油蛋糕的生产工艺
 - 第三节 全麦蛋糕的制作及配方
 - 一、全麦葡萄干马芬
 - 二、全麦芋丝蛋糕
 - 三、全麦酒香干果蛋糕
 - 四、摩卡全麦蛋糕
 - 五、全麦松饼
 - 六、全麦蛋糕卷
- 第六章 全麦包子与馒头加工
- 第一节 包子与馒头的生产工艺
 - 一、准备工序

<<全麦食品加工技术>>

- 二、材料与工具
- 三、面团制作
- 四、蒸的基本功
- 五、煎的基本功
- 第二节 全麦馒头配方与制作
 - 一、全麦馒头
 - 二、全麦胚芽馒头
 - 三、全麦肉丁馒头
 - 四、全麦烤馍片
 - 五、全麦玉米花卷
 - 六、全麦香葱花卷
 - 七、全麦香草花卷
- 第三节 全麦包子配方与制作
 - 一、全麦肉馅包子
 - 二、全麦素馅包子
- 第七章 全麦粥类食品加工
 - 一、双歧大麦速食粥
 - 二、大麦红枣粥
 - 三、莲子大麦粥
 - 四、花生麦仁粥
 - 五、大米麦仁粥
 - 六、麦仁鸡肉粥
 - 七、土豆麦仁粥
 - 八、麦仁八宝粥
 - 九、豌豆大麦粥
 - 十、豇豆大麦粥
 - 十一、红豆大麦粥
 - 十二、大麦牛肉粥
 - 十三、大麦糍粑粥
 - 十四、糯米大麦粥
 - 十五、麦片牛奶粥
 - 十六、四色粥
 - 十七、南瓜燕麦粥
 - 十八、牛奶燕麦粥
 - 十九、百合燕麦粥
 - 二十、绿豆燕麦粥
 - 二十一、红枣燕麦粥
 - 二十二、赤豆燕麦粥
 - 二十三、水果燕麦粥
 - 二十四、鲜蘑燕麦粥
 - 二十五、肉末燕麦粥
 - 二十六、白果猪肚燕麦粥
 - 二十七、五香燕麦粥
 - 二十八、羊肉燕麦粥
 - 二十九、糯米燕麦粥
 - 三十、番茄蛋花燕麦粥
 - 三十一、八果燕麦粥

<<全麦食品加工技术>>

- 三十二、海米菠菜燕麦粥
- 三十三、什锦菜燕麦粥
- 三十四、荞麦黄豆粥
- 三十五、龙眼荞麦粥
- 三十六、羊肉荞麦粥
- 三十七、老年营养荞麦面糊

第八章 其他全麦食品加工

第一节 全麦松糕

第二节 全麦煎饼

一、橘汁全麦粉饼

二、中式全麦蛋饼

三、高级全麦煎饼

四、香味全麦甜饼

第三节 全麦烤饼

一、全麦烧饼

二、全麦酥饼

三、全麦烤馍

第四节 全麦面

一、青酱意大利全麦面

二、全麦面疙瘩

第五节 全麦红枣蒸饭

第六节 全麦膨化食品

参考文献

<<全麦食品加工技术>>

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>