

<<大豆蛋白质生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<大豆蛋白质生产新技术>>

13位ISBN编号：9787501925414

10位ISBN编号：7501925410

出版时间：1999-09

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王尔惠

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>

# <<大豆蛋白质生产新技术>>

## 书籍目录

### 第一章 大豆的化学成分

#### 第一节 种子的结构与组成

#### 第二节 细胞的结构

##### 一、大豆细胞的显微结构和细胞中物质

##### 二、大豆细胞的扫描电子显微镜图

#### 第三节 氮、氨基酸和蛋白质

#### 第四节 氨基酸的分布

#### 第五节 豆油

##### 一、豆油中脂肪酸组成

##### 二、豆油中的矿物质元素

#### 第六节 灰分

#### 第七节 含磷物质

##### 一、植酸

##### 二、磷脂

##### 三、核酸

#### 第八节 微量有机组分

#### 第九节 碳水化合物

##### 一、可溶性碳水化合物

##### 二、不溶性碳水化合物

##### 三、大豆种皮中的碳水化合物

### 第二章 蛋白质结构与化学

#### 第一节 蛋白质的分子结构

##### 一、氨基酸与肽

##### 二、氨基酸的分类

##### 三、氨基酸化学

##### 四、氨基酸和蛋白质的颜色反应

##### 五、蛋白质的分类

##### 六、蛋白质的结构

#### 第二节 蛋白质的一般物理化学性质

##### 一、蛋白质的相对分子质量

##### 二、蛋白质的等电点

##### 三、蛋白质的水解

##### 四、氨基酸代谢

##### 五、DNA、RNA与蛋白质合成

#### 第三节 大豆蛋白质的物理化学特性

##### 一、大豆蛋白质的相对分子质量及其构成

##### 二、大豆蛋白质的溶解度及其提取方法

##### 三、大豆蛋白的氨基酸组成

##### 四、蛋白质的变性

### 第三章 酶

#### 第一节 酶的性质

##### 一、酶的一般性质

##### 二、大豆中的酶的种类

#### 第二节 淀粉分解酶

#### 第三节 脂肪分解酶 脂肪过氧化酶和脂肪氧化酶

## <<大豆蛋白质生产新技术>>

- 一、脂肪分解酶
- 二、脂肪过氧化酶
- 三、脂肪氧化酶
- 第四节 蛋白质分解酶及尿素酶
- 一、蛋白质分解酶
- 二、尿素酶
- 第五节 胰蛋白酶抑制素
- 一、胰蛋白分解酶
- 二、胰蛋白酶抑制素
- 第六节 血球凝聚素
- 第七节 其他生化组织
- 一、过敏因子
- 二、肠胃胀气因子
- 第四章 大豆及其制品的营养价值
- 第一节 人类对于蛋白质、氨基酸的需求
- 第二节 大豆蛋白制品的营养价值
- 一、蛋白质质量的评定
- 二、生物化学技术
- 三、其他营养组成
- 第三节 抗营养物质作用机理及其处理
- 一、胰蛋白酶抑制素 (TI)
- 二、血球凝聚素
- 三、激素
- 四、植酸
- 五、尿毒酶
- 第四节 大豆蛋白质制品中气味的产生及防止
- 一、大豆蛋白质制品异味源
- 二、大豆蛋白质制品气味的改善和防止
- 第五章 大豆的加工利用与蛋白质的提取
- 第一节 大豆的加工利用概况
- 第二节 工业参变数对蛋白质得率的影响
- 一、离子浓度的影响
- 二、水温的影响
- 三、pH的影响
- 四、蛋白质组分的变化及其影响
- 五、脱脂粕浸提时超声波搅拌对蛋白质组分的影响
- 第三节 蛋白质组分及其特性
- 一、11S蛋白质的沉析与分离
- 二、7S蛋白质的组织结构
- 三、11S蛋白质的组织结构
- 四、7S和11S蛋白质的特性
- 第四节 有机溶剂处理
- 第五节 大豆蛋白质提取工艺图
- 第六章 低温脱溶豆粕的制取
- 第一节 低温脱溶的目的与意义
- 第二节 Blaw - Knox卧式低温脱溶系统
- 第三节 管式闪蒸脱溶系统

## <<大豆蛋白质生产新技术>>

- 一、Krupp公司Ex型闪蒸脱溶系统
- 二、三I型管式闪蒸脱溶系统
- 三、EMI型管式闪蒸脱溶系统
- 第七章 浓缩蛋白质生产
  - 第一节 浓缩蛋白质制取方法
  - 第二节 酒精浓缩蛋白质生产工艺
  - 第三节 稀酸浓缩蛋白质生产工艺
    - 一、稀酸浓缩蛋白生产法一
    - 二、稀酸浓缩蛋白生产法二
    - 三、稀酸浓缩蛋白生产法三
- 第八章 分离蛋白质
  - 第一节 分离蛋白质生产机理
  - 第二节 近代分离蛋白生产工艺概述
    - 一、日本不二制油分离蛋白质生产工艺
    - 二、日清制油分离蛋白生产工艺
    - 三、ALfal - Laval分离蛋白生产工艺
  - 四、谷物公司(GPC)浓缩/分离蛋白生产工艺
  - 五、EMI公司分离蛋白生产工艺
  - 六、三I公司分离蛋白生产工艺
  - 七、UMS公司分离蛋白生产工艺
- 第九章 组织蛋白的生产
  - 第一节 组织蛋白生产机理
  - 第二节 一次膨化制取组织蛋白生产工艺
    - 一、Wenger公司膨化机械
    - 二、干法膨化机械
    - 三、不同公司生产情况
  - 第三节 两次膨化组织蛋白生产工艺
  - 第四节 水蒸气膨化法
  - 第五节 各公司组织蛋白生产情况
- 第十章 常规大豆蛋白质制品生产
  - 第一节 浓缩豆浆粉
  - 第二节 豆腐
    - 一、干燥豆乳法
    - 二、机械化豆腐生产线
    - 三、油炸豆腐与油炸豆干
  - 第三节 水解大豆蛋白质制味精
  - 第四节 用大豆制酱油
    - 一、原料配比及处理
    - 二、制曲
    - 三、发酵
    - 四、压榨
    - 五、添加辅料
    - 六、包装
  - 第五节 大豆蛋白质制成品的用途
- 第十一章 大豆蛋白质的功能性
  - 第一节 蛋白质的结构与功能性
  - 第二节 溶解度

## <<大豆蛋白质生产新技术>>

### 第三节 水化性质

- 一、对水的吸附作用
- 二、水分保持性
- 三、膨胀性

### 第四节 粘度

### 第五节 胶凝性

### 第六节 蛋白质与油、水之间的关系

- 一、蛋白质和脂质的相互作用
- 二、乳化作用
- 三、发泡性

## 第十二章 功能性大豆蛋白质的提取

### 第一节 蛋白质组分的变化及其特性

### 第二节 不同功能性蛋白质的提取

- 一、溶解度大的蛋白质的提取
- 二、在面制品中使用的蛋白质的提取
- 三、婴儿食品用蛋白质的提取
- 四、饮料用分离蛋白的提取
- 五、肉制品用蛋白质的提取
- 六、蛋白质水解

## 第十三章 膜分离技术在大豆蛋白工业中的应用

### 第一节 膜分离技术原理

### 第二节 超滤膜在蛋白工业中的应用

- 一、浓缩蛋白质生产流程
- 二、分离蛋白质生产流程
- 三、混合蛋白粉的生产
- 四、水解蛋白质的生产
- 五、利用超滤膜生产蛋白质时需要注意的一些问题

## 第十四章 大豆蛋白质制取设备简介

### 第一节 脱皮工艺及设备

### 第二节 管式闪蒸脱溶装置

### 第三节 卧式离心分离机

### 第四节 碟式离心分离机

### 第五节 挤压膨化装置的结构

### 第六节 蒸汽连续膨化装置

- 一、气流式连续膨化装置
- 二、流动层式连续膨化装置
- 三、传送带式连续膨化机

### 第七节 喷雾干燥装置

- 一、不二公司喷雾干燥装置
- 二、三I公司喷雾干燥装置
- 三、UMS公司喷雾干燥装置

### 参考文献

<<大豆蛋白质生产新技术>>

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>