第一图书网, tushu007.com

<<大豆蛋白质生产与应用>>

图书基本信息

书名：<<大豆蛋白质生产与应用>>

13位ISBN编号：9787501942022

10位ISBN编号：7501942021

出版时间：2004-3

出版时间：第1版 (2004年1月1日)

作者：王凤翼

页数：351

字数：295000

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

<<大豆蛋白质生产与应用>>

内容概要

大豆蛋白食品是21世纪最受欢迎的食品，这一点无论在发达国家还是发展中国家都是毫无疑义的。
这不仅因为大豆蛋白质可以作为优质蛋白质摄入量不足的补充，而且更重要的是大豆蛋白质食品具有多种生理调节功能。
正因为如此，美国食品与医药管理局(FDA)于1999年10月批准了大豆蛋白质的健康认证，允许在含有大豆蛋白的食品包装上明确标明大豆蛋白质具有保健功能。
我国政府从提高中华民族的健康水平出发，十分重视大豆产业的发展，并从1996年起开始实施“大豆行动计划”。
这表明，伴随着新世纪的到来，大豆蛋白食品必将在全球范围出现新的高潮，并形成新的食品工业领域。
为了适应大豆蛋白食品的发展需要，我们编著了《大豆蛋白质生产与应用》一书。
本书是在大连轻工业学院食品科学与工程专业本科生《植物蛋白》讲义、研究生论文和科研的基础上编著的。
本书既注重技术理论探讨，又注重生产实际应用，内容丰富详实，可供从事食品工业科研与生产的工程技术人员、高等院校食品科学与工程专业师生以及相关工业领域的科技人员参考。

<<大豆蛋白质生产与应用>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 蛋白食品的发展趋势　一、世界蛋白食品的发展趋势　　二、中国蛋白食品的发展趋势 第二节 大豆蛋白食品的起源、现状和展望　　一、大豆蛋白食品的起源　　二、大豆蛋白食品的现状和展望第二章 大豆的化学组成 第一节 大豆的一般组成　　一、蛋白质　　二、脂类　　三、碳水化合物　　四、无机盐　　五、维生素　　六、有机酸　　七、呈味成分 第二节 大豆中的生物活性物质　　一、酶类　　二、胰蛋白凝抑制素　　三、血球凝集素　　四、低聚糖类　　五、植酸　　六、皂角苷　　七、异黄酮第三章 大豆蛋白质的性质 第一节 大豆蛋白质的化学性质　　一、大豆蛋白质的含氮量　　二、大豆蛋白质中的非蛋白质成分　　三、大豆蛋白质的氨基酸组成　　四、大豆蛋白质的一级结构 第二节 大豆蛋白质的物理性质　　一、大豆蛋白质的溶解性　　二、大豆蛋白质的分级组成　　三、大豆蛋白质分子的高结构 第三节 大豆蛋白的变性　　一、蛋白质变性的基本概念　　二、大豆蛋白质变性的影响因素第四章 大豆蛋白质的功能特性 第一节 大豆蛋白质功能特性概述 第二节 大豆蛋白质的功能特性第五章 大豆蛋白质的营养价值 第一节 大豆蛋白质的必需氨基酸组成 第二节 大豆蛋白质的营养评价第六章 大豆蛋白质的品质改良 第一节 不良性物质的脱除 第二节 功能特性的改良 第三节 营养价值的改良第七章 大豆蛋白制品生产 第一节 大豆粉生产 第二节 大豆浓缩蛋白的生产 第三节 大豆分离蛋白生产 第四节 大豆组织蛋白生产 第五节 大豆蛋白水解制品生产第八章 大豆蛋白在乳品工业中的应用 第一节 豆乳类 第二节 发酵豆乳 第三节 速溶豆粉 第四节 婴幼儿配方食品 第五节 其他含大豆蛋白乳制品第九章 大豆蛋白在肉制品、水产制品中的应用 第一节 大豆蛋白在肉制品中的应用 第二节 大豆蛋白在水产制品中的应用第十章 大豆蛋白在面糖制品及其他食品中的应用 第一节 大豆蛋白在面糖制品中的应用 第二节 大豆蛋白在糖果中的应用 第三节 大豆蛋白在其他食品中的应用参考文献

第一图书网, tushu007.com

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