

<<烘焙食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501970902

10位ISBN编号：7501970904

出版时间：2010-1

出版时间：轻工

作者：李里特//江正强

页数：393

字数：620000

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>

<<焙烤食品工艺学>>

内容概要

《焙烤食品工艺学》第一版出版至今，作为我国许多大专院校食品专业的教材被广泛使用，同时也得到广大从事相关食品生产同行的高度评价和热情支持，重印后仍供不应求，同时随着焙烤食品加工科技的不断进步和烘焙产业迅速发展的需要，本教材的许多内容也需要修订，及时补充新的内容，增加最新的信息和知识。

以面包为代表的焙烤食品是西方国家的主要谷类食品之一，由于近年社会进步，科技发展和人们生活方式变化，无论是它的消费倾向，还是相应的技术开发都有很大变化。

消费者更加重视新鲜风味、安全卫生、促进健康效果和方便性，出现了一系列诸如：冷冻面团法面包、半烘焙面包、杂粮面包、米粉面包和所谓厨艺面包（Artisan bread）等等。

同时，由于科学进步和社会对食品安全的更加关注，对于过去普遍被认可的一些面包添加剂也有了新的认识，有些甚至被一些国家禁用等等。

人类发展史上，由于社会历史、自然环境等原因，形成了不同的饮食文化圈。

大体可归纳两大类，即：以中餐为代表的农耕食文化和以西餐为代表的游牧食文化。

由于游牧生活方式和以畜产为中心的饮食习惯，烘烤成为主要的食物加工方法。

有趣的是，谷物中只有小麦粉含有面筋蛋白，可以加水和成有弹性和延展性的面团，符合烘烤条件。

因此，古代游牧食文化中主要的谷类食品就是面包、饼干类食品。

这就造成国人印象中烘焙食品是西餐的代表，而焙烤加工技术研究开发的中心也在欧美。

我国改革开放以来，随着麦当劳、必胜客等快餐店和各种西餐文化的渗透，面包等烘焙食品在我国发展很快，深刻地影响着我国居民的饮食结构和小麦产业。

然而，我们不能不关注中国特色传统焙烤面食的技术进步和现代化发展，因为它更加适合中国小麦生产实际和人们的饮食习惯。

西方焙烤的方法主要是烘炉，而中国传统焙烤的设备主要是平底锅，从广义上讲，也可以包括蒸煮加工。

这些加工方法也有着自身的优势，应当不断发展。

<<烘焙食品工艺学>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 烘焙食品的概念和历史 第二节 我国烘焙食品的现状和发展前景 第三节 烘焙食品的分类 第二章 烘焙食品原料学 第一节 小麦粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 乳及乳制品 第五节 蛋制品 第六节 疏松剂 第七节 酵母 第八节 面团改良剂 第九节 食盐 第十节 淀粉 第十一节 食品香料 第十二节 着色剂 第三章 饼干生产工艺 第一节 饼干的名称和分类 第二节 各类饼干加工工艺流程 第三节 面团的调制 第四节 面团的辊轧 第五节 饼干的成型 第六节 饼干的烘烤 第七节 饼干的冷却 第四章 面包生产工艺 第一节 概论 第二节 面包制作工艺 第五章 糕点生产工艺 第一节 概论 第二节 糕点的加工工艺流程 第三节 原料的选择和处理 第四节 面团(面糊)的调制技术 第五节 成型技术 第六节 熟制技术 第七节 冷却技术 第八节 装饰技术 第九节 馅料和装饰料制作技术 第十节 各类糕点制作技术 第六章 烘焙食品包装与储藏 第一节 包装的意义和烘焙食品的特性 第二节 包装材料的品质和分类包装 第三节 烘焙食品包装形式和材料 第七章 烘焙食品品质保持 第一节 烘焙食品的理化特性与品质保持 第二节 烘焙食品的卫生与品质保持 第三节 防止烘焙食品腐败的方法 附录 烘焙食品相关法规与标准 一、面包 二、饼干 三、糕点通则 四、糕点术语 五、月饼 六、食用加工用酵母 参考文献

章节摘录

插图：100%转化的淀粉糖就是平时成为商品的葡萄糖。

葡萄糖在低浓度溶液中甜度较同浓度的蔗糖淡一些，但随浓度升高，其甜度增加较快。

例如，12.7%葡萄糖溶液的甜度相当于10.0%蔗糖溶液，31.5%葡萄糖溶液的甜度相当于30.0%蔗糖溶液，而浓度在40%以上时，葡萄糖溶液和蔗糖溶液的甜度相等。

葡萄糖溶化时吸收较多的热量，故含人口中具有瞬时的清凉感。

葡萄糖与蔗糖相比，在较低的温度下易着色，故宜在焙烤食品中使用。

（四）蜂蜜（Honey）蜂蜜的主要成分为果糖、葡萄糖、蔗糖、蛋白质、糊精、水分、淀粉酶、有机酸、维生素、矿物质以及蜂蜡等，具有较高的营养价值。

由于在焙烤过程中一些成分会受到破坏，故不常使用。

但在一些点心制作时用作表面涂被的材料，以增加色泽。

（五）异构糖异构糖也称果葡糖（浆）或高果糖（浆），其制法是：先把玉米粉等淀粉经酸糖化处理分解为葡萄糖，然后经酶（葡萄糖异构酶）或碱处理使之异构化，一部分转变成果糖，其主要成分为果糖和葡萄糖。

异构糖在1967年时开始商品化生产，日本、美国等国家近十年内异构糖的产量增加了几十倍。

1967年异构糖中果糖含量（异构转化率）只达到42%，葡萄糖占50%。

现在生产的异构糖中果糖已在55%以上，有的已达90%。

异构转化率为42%异构糖，其甜度与蔗糖相等，但比砂糖渗透压高、耐热性差、加热易发生褐变。

因为异构糖一般都制成糖浆使用，所以在现代化食品工厂中使用非常方便。

（六）其他甜味剂一些甜味剂虽不属于糖的范围，但在我国砂糖缺少时，甜味剂常用作糖的代用品，有的因为具有特殊的疗效或有改善食品品质的特殊性质，已越来越多地受到重视。

1.天然甜味剂（1）木糖（Xylose）纤维素物质（如锯木屑）用酸水解后，再经发酵除去葡萄糖，然后浓缩，即可得到木糖。

木糖是无营养的甜味剂，甜度为蔗糖的40%，常用于无营养食品和糖尿病患者使用的疗效食品。

还原木糖还可以得到另一种甜味剂木糖醇（Xylitol）。

木糖醇含热量与蔗糖相似，甜度略高于蔗糖，可以作为人体能源物质，但其代谢不影响糖原的合成，故不会使糖尿病人因食用而增加血糖值，可作为糖尿病患者使用的疗效食品。

另外，由于它不能为酵母菌和细菌所发酵，因此还有防龋齿的效果。

（2）山梨糖醇（Sorbitol）天然的山梨糖醇从果实（苹果、桃、杏、山梨等）中提取。

然而，生产中用的山梨糖醇多是以葡萄糖为原料，在高温高压下加氢，然后用离子交换树脂精制。

在低热能食品和糖尿病、肝病、胆囊炎患者食品中，山梨糖醇是蔗糖的良好代用品。

山梨糖醇的甜度为蔗糖的60%。

由于山梨糖醇在溶解时吸收热量，所以在口中给人以清凉的甜味感。

山梨糖醇的吸湿性强，在糕点类食品中能防止干燥，延缓淀粉老化。

它还有不褐变、耐热、耐酸等优点，在面包、糕点类食品中的用量一般为2%~5%。

（3）非糖天然甜味剂甘草苷（Glycyrrhizin）是从甘草中提取的，甜度为蔗糖的100~500倍，甜味特点是感应缓慢，存留时间长，所以很少单独使用。

甘草一般与蔗糖一起使用，由于甘草有强的增香效果，故常用于糖果、罐头、中草药等。

<<烘焙食品工艺学>>

编辑推荐

<<烘焙食品工艺学>>

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>