

图书基本信息

书名：<<黑色食品加工工艺与配方/城乡快速致富丛书>>

13位ISBN编号：9787502337605

10位ISBN编号：7502337601

出版时间：2001-4-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：赖来展

页数：356

字数：293000

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>

## 内容概要

本书由我国黑色食品研究开拓者赖来展研究员主编。

全书分5章，首先简要介绍了黑色食品的基本概念、功能特性、配方的理论基础，然后重点介绍了黑五谷的加工、深色果蔬食品的加工、药食两用资源口服液的加工、动物性黑色食品的加工，具体包括黑米、黑玉米、黑大豆、黑芝麻、黑小麦、黑小米、紫薯类、芋类、南瓜、枣类、芦荟、灵芝、香菇、黑木耳、海藻类等制品的加工工艺与配方，以及甲鱼、墨鱼、乌骨鸡、乌蛇、黑蚁、蚕蛹等食品的深加工利用。

内容丰富，资料翔实，科学性、实用性、可操作性强。

本书可供从事食品工程、营养科学、农副产品加工的技术人员以及相关专业的高等院校师生参考使用。

## 书籍目录

- 第一章 黑色食品新说?? 第一节 黑色食品新概念?? 一、黑色食品发展的背景?? 二、黑色食品新定义?? 三、天然食品的四大型及其营养特点?? 四、黑色食品的营养成分与药用价值?? 第二节 发展黑色食品迎接第五次饮食革命?? 第三节 应用阴阳哲学思想创造中国特色食品?? 一、阴阳学说概念?? 二、中国特色食品概念?? 三、阴性食品、阳性食品的概念?? 四、应用阴阳学说, 创造食品新工艺与配方??
- 第二章 黑五谷的加工?? 第一节 黑米制品的加工工艺与配方?? 一、黑米资源的分布及其营养价值?? 二、黑米膨化食品的加工?? 三、黑米饮料与酒类生产技术?? 四、黑米方便饭的生产技术?? 五、黑米粉丝的生产技术及设备?? 六、黑米八宝粥的生产工艺?? 七、黑米其他制品的加工?? 第二节 黑玉米制品的加工工艺与配方?? 一、黑玉米资源的分布及其营养价值?? 二、黑玉米罐藏制品的加工?? 三、黑玉米粉类食品的加工?? 四、黑玉米速食方便食品的加工?? 五、黑玉米饮料的加工?? 六、黑玉米糕点的加工?? 七、其他黑玉米制品的加工?? 第三节 黑大豆制品的加工工艺与配方?? 一、黑大豆资源的分布及其营养价值?? 二、黑大豆蛋白的生产工艺?? 三、黑大豆豆粉的加工工艺?? 四、黑豆奶的加工工艺?? 五、黑大豆速食方便食品的加工?? 六、黑大豆饮料的加工?? 第四节 黑芝麻制品的加工工艺与配方?? 一、黑芝麻资源的分布及其营养价值?? 二、黑芝麻油的制取?? 三、黑芝麻蛋白的制取?? 四、黑芝麻酱与乳液的制作?? 五、黑芝麻营养羹的制作?? 六、黑芝麻糕点的制作?? 七、黑芝麻糖果的制作?? 第五节 黑小麦、荞麦、黑小米制品的加工工艺与配方?? 一、黑小麦、黑小米的营养?? 二、黑小麦与黑小米方便食品的加工?? 三、黑小麦糕点及面制品的加工?? 四、荞面通心粉的加工?? 第六节 膳食纤维食品的加工?? 一、蔗渣膳食纤维粉?? 二、添加纤维的糖尿病人专用挂面??
- 第三章 深色果蔬食品的加工?? 第一节 紫红薯的营养和系列加工利用?? 一、营养价值?? 二、紫红薯的贮藏?? 三、紫红薯类食品的加工?? 第二节 芋类食品配方与加工?? 一、魔芋片?? 二、煎芋头?? 三、桂花芋苻?? 四、椰丝芋枣?? 五、荔浦香芋角?? 六、炸芋茸鸡卷?? 七、太极芋泥?? 八、奶粉芋头泥?? 第三节 南瓜系列食品的加工?? 一、南瓜精口服液?? 二、南瓜浓缩汁?? 三、复合保健南瓜汁?? 四、南瓜饼干?? 第四节 红枣、乌枣制品的加工?? 一、红枣咖啡奶?? 二、枣杞膏?? 三、红枣银杏茶?? 第五节 桑葚的营养及其加工利用?? 一、桑葚的营养保健功能?? 二、桑葚的加工利用?? 第六节 罗汉果的加工利用?? 第七节 青梅、乌梅的加工?? 一、咸水梅、梅坯加工工艺?? 二、梅果蜜饯加工工艺?? 三、梅汁加工工艺?? 四、梅酒加工工艺?? 五、梅卤的综合利用?? 六、乌梅及梅精汁加工工艺?? 七、其他产品的加工?? 第八节 山楂黄酮类食品的加工?? 一、黄酮浸膏?? 二、黄酮类保健饮料?? 第九节 花粉食品的加工?? 一、纯净花粉乳?? 二、花粉口服液?? 三、王浆花粉蜜?? 四、花粉酒?? 第十节 芦荟的加工利用?? 一、芦荟资源及其营养成分?? 二、芦荟食品的加工?? 第十一节 灵芝的营养保健功能及其加工利用?? 一、灵芝的营养保健功能?? 二、灵芝的加工利用?? 第十二节 香菇的营养保健功能及其加工利用?? 一、香菇的营养保健功能?? 二、香菇的加工利用?? 第十三节 海藻类的营养保健功能及其加工利用?? 一、海藻类的营养保健功能?? 二、海藻类的加工工艺?? 第十四节 发菜的加工利用?? 一、发菜豆腐丸?? 二、发菜百合卷?? 三、发菜车前草汤?? 四、发菜蚝豉粥?? 第十五节 黑木耳的营养保健功能及其加工利用?? 一、黑木耳的营养保健功能?? 二、黑木耳的加工利用??
- 第四章 药食两用资源口服液的加工工艺与配方?? 第一节 免疫多糖口服液的加工?? 一、多糖口服液产品功能?? 二、多糖口服液的加工?? 第二节 降压、防衰老口服液加工工艺与配方?? 第三节 妇用美容口服液加工工艺与配方?? 第四节 家庭滋补膳食配制法?? 一、何首乌煲鸡蛋?? 二、昆布海藻煲黄豆?? 三、红萝卜煲水马蹄?? 四、杞子炖牛鞭?? 五、乌豆?NB938?塘虱?? 六、红枣炖兔肉?? 七、黑糯椰子蒸乌鸡?? 八、淮山圆肉炖水鱼?? 九、红菊花龙井茶??
- 第五章 动物性黑色食品的加工利用?? 第一节 甲鱼食品的加工?? 第二节 鳝芪食品的加工?? 第三节 墨鱼的加工利用?? 一、乌贼骨炖鸡?? 二、枸骨根炖墨鱼?? 三、炖乌贼干?? 四、茅根墨鱼羹?? 五、墨鱼蛋煲蘑菇?? 六、墨鱼乌鸡当归汤?? 第四节 乌骨鸡的加工利用?? 一、乌骨鸡的初加工产品?? 二、乌骨鸡虫草口服液?? 第五节 乌蛇的加工利用??

一、蛇胆的加工利用?? 二、蛇蜕的加工利用?? 三、蛇油的加工利用?? 四、蛇鞭的加工利用?? 五、蛇肉的食用 六、蛇干的加工利用?? 第六节 黑蚁的加工利用?? 一、蚂蚁的加工?? 二、蚂蚁的食用?? 第七节 富锗蜂蜜食品的加工?? 一、营养功能?? 二、富锗蜂蜜口服液?? 第八节 蚕蛹食品的加工?? 一、蚕蛹氨基酸口服液?? 二、蚕蛹罐头?? 第九节 动物骨食品的加工?? 一、骨髓粉?? 二、黑色动物骨精汤料?? 三、骨茶??主要参考文献

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>