第一图书网, tushu007.com

<<现代豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<现代豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502370442

10位ISBN编号：7502370447

出版时间：2011-10

出版时间：科技文献

作者：付有利

页数：352

字数：296000

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

豆制品是我国居民传统的副食品之一，具有品种繁多、营养丰富、食用方便、价格便宜、常年加工、常年供应的特点，深受广大人民群众喜爱。
随着经济的发展和人们生活水平的提高，消费者对豆制品的需求不断增长，豆制品加工已成为飞速发展的一个领域，有着广阔的发展空间。
但目前高等院校食品工艺专业的教材尚未涉及这一方面。
《现代豆制品加工技术》，以适应食品工业的新发展。

第一图书网, tushu007.com

<<现代豆制品加工技术>>

书籍目录

第1章　绪论
第1节　大豆的结构
第2节　大豆的化学组成
第3节　大豆制品概念与分类
第4节　大豆蛋白质基本知识
第2章　豆制品加工辅料、预处理技术与卫生要求
第1节　加工辅料
第2节　预处理技术
第3节　豆制品加工生产卫生要求
第3章　非发酵豆制品
第1节　豆腐制品
第2节　豆腐干制品
第3节　素制品
第4节　腐竹
第4章　发酵豆制品
第1节　腐乳
第2节　豆豉
第3节　大豆酱
第4节　酱油
第5章　豆类饮料加工
第1节　发酵饮料
第2节　固体饮料
第3节　普通豆类饮料
第6章　新型豆制品加工
第1节　纳豆加工
第2节　豆类小食品加工
第3节　功能性豆类制品
第7章　大豆加工副产物综合利用
第1节　豆腐渣的综合利用
第2节　油脚提取脂肪酸
第3节　大豆饼的综合利用
主要参考文献

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