

<<食品添加剂在粮油制品中的应用>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂在粮油制品中的应用>>

13位ISBN编号：9787502569112

10位ISBN编号：7502569111

出版时间：2005-8

出版时间：化学工业出版社

作者：胡国华

页数：281

字数：344000

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>

## <<食品添加剂在粮油制品中的应用>>

### 内容概要

本书主要介绍了食品添加剂在粮油制品中的应用方法及应用实例。

全书共分七章，分别介绍了粮油制品发展的趋势与食品添加剂之间的关系、食品添加剂在面粉及面制品中的应用、食品添加剂在焙烤食品中的应用、食品添加剂在稻米及稻米制品中的应用、食品添加剂在杂粮制品中的应用、食品添加剂在植物油脂加工及其制品中的应用、膳食纤维添加剂及其在粮油食品中的应用。

本书内容全面，切合实际，有较强的指导作用和参考价值。

本书可作为粮油行业从业人员的参考用书，也可用作食品行业技术人员、新产品研发人员的参考资料。

## &lt;&lt;食品添加剂在粮油制品中的应用&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 粮油制品发展现状与趋势 一、粮油制品发展现状 二、粮油制品发展需要解决的问题 三、粮油加工业产品开发的方向 四、粮油加工业产品发展的方向 第二节 粮油新产品开发 一、粮油新产品开发的思路 二、粮油新产品开发的技术 第三节 食品添加剂在粮油食品中的应用 一、食品添加剂对粮油食品加工的意义 二、粮油食品中常用的食品添加剂 三、应用于粮油食品中的品质改良剂发展趋势 第二章 食品添加剂在面粉及面制品中的应用 第一节 小麦及面粉的化学组成及制粉工艺 一、小麦及面粉的化学组成 二、面粉的制粉工艺 三、面粉后处理 四、小麦碾皮制粉新工艺简介 第二节 主要使用的食品添加剂及作用原理 一、面粉增筋剂的组成及作用原理 二、乳化剂在面制品中的应用及作用原理 三、面粉增白剂在面粉中的应用及作用原理 四、营养强化剂在面粉及焙烤食品中的应用 五、酶制剂在面制品中的应用 第三节 食品添加剂在专用面粉中的应用 一、品质改良剂的应用 二、乳化剂的应用 三、氧化剂的应用 四、还原剂的应用 五、酶制剂的应用 第四节 面条的制作、改良与强化 一、面条制作的基本工艺 二、面条的改良与应用配方 第五节 方便面的制作、调味及品质改良 一、方便面制作的基本工艺 二、方便面品质改良应用配方实例 三、方便面的调味配方实例 第六节 食品添加剂在馒头生产中的应用 一、国内市场上馒头粉品质改良剂的种类 二、馒头的制作及应用配方实例 第七节 食品添加剂在通心面制品中的应用 一、通心面制作的一般工艺 二、非传统通心面的制作及改良 第三章 食品添加剂在焙烤食品中的应用 第一节 面包生产配料及工艺 一、面包制作原料的基本性能 二、面包的生产工艺过程 第二节 焙烤食品中常用的食品添加剂及作用原理 一、膨松剂的组成及作用原理 二、防霉剂作用原理及应用 三、香精香料在焙烤食品中的应用 四、食品增稠剂在焙烤食品中的应用 五、面包酵母的种类及作用 六、面包改良剂的组成及作用原理 七、各类面包的生产配方及工艺 第三节 食品添加剂在蛋糕制作中的应用 一、蛋糕的制作原理及基本生产工艺 二、食品添加剂在蛋糕生产中的应用 三、各类蛋糕的配方及工艺 第四节 食品添加剂在月饼制作中的应用 一、月饼制作的基本工艺 二、各类月饼的制作配方 第五节 食品添加剂在饼干及其他焙烤点心中的应用 一、饼干生产的基本工艺 二、各类饼干的生产配方 三、其他点心的生产配方 第六节 食品添加剂在膨化食品中的应用 一、膨化食品加工的基本原理 二、各种膨化食品的加工配方及工艺 第四章 食品添加剂在稻米及稻米制品中的应用 第五章 食品添加剂在杂粮制品中的应用 第六章 食品添加剂在植物油脂加工及其制品中的应用 参考文献

<<食品添加剂在粮油制品中的应用>>

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>