第一图书网, tushu007.com

<<淀粉类食品新工艺与新配方>>

图书基本信息

书名：<<淀粉类食品新工艺与新配方>>

13位ISBN编号：9787533131517

10位ISBN编号：7533131517

出版时间：2002-6-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：孙祖莉,郭明恩

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

本书基于本人多年从事食品研究开发的经验与体会，及近一两年来本行业的最新动向、技术研究、产品开发情况，讲述了多种淀粉质原料的成分功能特性，及添加具有相应保健效果的其他材料，制作出既具有传统产品风味，又含有特种功效的淀粉类制品的原理及新工艺、新配方。
本书的第一章以大米为主要原料，简单介绍了米类淀粉的特性、营养素的提取，重点放在米类淀粉制品的制作技术上，包括米类方便制品、米类饮料制品及其他米类制品的制作。
在这些制作技术中，既考虑了米类淀粉本身的特点，添加的功能性材料与制品的相得益彰，又考虑了企业现有工艺路线、设备的最佳利用，同时还有一此现代技术的渗透，对产品制作过程中有可能出现的问题也做了阐明。

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