

<<大豆化学·加工工艺与应用>>

图书基本信息

书名：<<大豆化学·加工工艺与应用>>

13位ISBN编号：9787538849134

10位ISBN编号：7538849130

出版时间：2005-7

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：KeshunLiu

页数：465

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>

<<大豆化学·加工工艺与应用>>

内容概要

《大豆化学加工工艺与应用》内容包括农业特点、生产和市场，大豆组成的化学组成和营养价值，大豆在成熟、贮藏及发芽过程中的生物和组成方面的变化等11个章节。

由于当今世界人们对大豆及其制品方面的兴趣越来越浓，使得这《大豆化学加工工艺与应用》立即出版很有必要。

这《大豆化学加工工艺与应用》写得及时，并且参考文献多，适合于食品工艺师、农业科学家、营养专家、高等院校的教授、大学毕业生及任何一位对大豆和豆制品方面有兴趣的人参阅。

如果这《大豆化学加工工艺与应用》能使读者在大豆和豆制品方面有较好的理解，促进豆制品的利用，提高人们的福利，我应该感到非常高兴和光荣。

我向几位章节供稿者：Mar.J.Messing，AdrewProctor，NavamHtia瑚hchy和umtllilaKalapatlly表示诚恳的谢意，他们为大豆食品加工及营养等领域提供了新的观点，对《大豆化学加工工艺与应用》的完成做出了极大的贡献。

为了确保信息的准确性，这《大豆化学加工工艺与应用》每一章节都被1至2位院校、工厂或政府机构的专家审阅和评论过。

为了鸣谢，《大豆化学加工工艺与应用》将所有审稿人按字母顺序排列在前页。

我对《大豆化学加工工艺与应用》的责任编辑及出版社的有关工作人员表示感谢。

我感谢那些提供有用照片、信息或观点的同事们。

同时，感谢我的妻子李燕对我在此方面的努力给予的支持。

我还得感谢远在中国的祖母、父母和姐姐们，因为当我是一个贫穷的农村男孩时，是他们教我怎样做人，怎样通过努力去追求过有意义的生活。

在这里我还要感谢我以前的老师及学科导师们。

<<大豆化学·加工工艺与应用>>

作者简介

作者：(美国)KeshunLiu

书籍目录

第1章 农业特点、生产和市场I起源II在欧洲的早期历史m在北美洲的早期历史 农业学特征A. 种子形态学B. 萌芽、成苗C. 生长阶段和成熟期组D. 种子发育E. 氮的固定F. 病虫害V收割、干燥、贮存A. 收割B. 干燥c. 贮存 销售和贸易 等级、标准和检验 I品种鉴定 食用豆和油用豆第2章 大豆组分的化学组成和营养价值I基本组成II类脂化合物A. 甘油三酸酯1. 脂肪酸成分2. 几何构型3. 位置分布B. 磷脂C. 大豆的营养价值1. 必需脂肪酸2. 单体脂肪酸与健康的关系3. 反式脂肪酸与健康的关系III蛋白质A. 蛋白质的分类与命名B. 主体贮存蛋白的分离1. 蛋白体2. 分离程序C. 主要贮藏蛋白的特征1. β -伴球蛋白(7s球蛋白)2. 大豆球蛋白(11S组分)3. 7S和11S球蛋白之间的差异D. 胰蛋白酶抑制剂1. 大豆中胰蛋白酶抑制剂类型2. 大豆中胰蛋白酶抑制剂与健康的关系3. 胰蛋白酶抑制剂的去除4. 分析方法E. 外源凝集素F. 脂肪氧化酶1. 基本情况2. 氧化反应与不良风味的形成3. 其他特征4. 脂肪氧化酶的去除5. 测定方法G. 大豆蛋白的营养质量.....第3章 大豆在成熟、贮藏及发芽过程中的生物和组成方面的变化第4章 非发酵东方大豆食品第5章 东方大豆发酵食品第6章 大豆油的提取和加工第7章 大豆油的性质与可食性应用第8章 大豆蛋白产品第9章 新型大豆食品第10章 大豆食品的疾病预防与治疗中的作用第11章通过植物育种和遗传工作改良大豆附录：英文缩写

章节摘录

第4章 非发酵东方大豆食品 在这类产品介绍到西方之前，大豆在中国已有5000多年的种植历史了，在这期间中国人已渐渐地将大豆加工成不同的大豆食品，包括豆浆、豆腐、豆酱、酱油和豆芽，这种加工利用使大豆作为一种食品，品种更多，更好吃且更易消化。

由于大豆食品的高蛋白、高油、高赖氨酸以及必需脂肪酸，使这些传统大豆食品从其产生至现在已经养育了数代中国人，它们在提高中国文化和文明方面起到了重要作用。

随着大豆的种植，大约1100年前（ShiandRen1993）大豆食品的加工方法已逐渐地介绍流传到日本、韩国及其他远东国家，这些地区的人们不仅接受了中国加工大豆食品的方法，而且发展改善了这些方法，甚至创造出具有他们自己特色的大豆食品，其例子为纳豆和天培。

纳豆，一种细菌发酵大豆食品，已在日本的相当一部分地区盛行；而天培，一种酵母发酵大豆食品，已盛行于印度尼西亚和马来西亚。

因此，大豆和大豆食品已成为这些国家文化和传统的一部分。

由于农业革命和世界各地的文化交流以及中国及其他亚洲移民的影响，大豆食品的加工技术现已流传到世界的其他国家。

在过去的几十年里，在大豆化学和加工技术、包装技术、革新方法已奇迹般地改善了传统的加工方法，这样改善了产品品质和产量，降低了加工成本，提高了大豆食品的食用范围。

随着新的医学研究不断揭开大豆食品的健康益处（第10章），毫无疑问大豆食品将成为全球文化的一部分。

传统大豆食品，像东方大豆食品一样，被分为两部分：非发酵大豆食品和发酵大豆食品，表4.1和表4.2特别列出了非发酵和发酵大豆食品的名称、俗称及简要加工方法，在非发酵大豆食品中，继豆浆、豆芽、酱油、味噌、天培和纳豆这些流行发酵大豆食品后豆腐是最广泛食用的一种食品，图4.1展示了一些普通的整豆大豆食品。

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>