

<<食品加工学>>

图书基本信息

书名：<<食品加工学>>

13位ISBN编号：9787560336831

10位ISBN编号：7560336833

出版时间：2012-8

出版时间：陈智斌、张筠、赵晶 哈尔滨工业大学出版社 (2012-08出版)

作者：陈智斌，张筠，赵晶 编

页数：570

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>

## <<食品加工学>>

### 内容概要

《应用型本科院校十二五规划教材（食品工程类）：食品加工学》共分为9章，主要包括：乳制品的加工、肉制品的加工、蛋制品的加工、油脂的加工、焙烤制品的加工、果蔬的加工、软饮料的加工、食品生产加工的质量管理与控制、食品加工新技术。

本书比较全面地反映了现代食品加工理论、工艺技术、应用设备及国内外食品加工领域的前沿学科知识，在内容上深入浅出，在材料的组织上突出应用性、实用性，为方便学生学习和进一步研究探讨，除包含大量插图外，每章都列出了学习目的、重点和难点、思考题及参考文献。

《应用型本科院校十二五规划教材（食品工程类）：食品加工学》可供应用型本科院校食品科学与工程专业作为教材使用，同时也可作为食品科技工作者的参考用书。

## &lt;&lt;食品加工学&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章乳制品的加工 1.1乳的成分及物理化学性质 1.2乳中的微生物 1.3液体乳的加工 1.4发酵乳的加工 1.5炼乳的加工 1.6乳粉的加工 1.7乳脂的加工 1.8干酪的加工 1.9冰淇淋的加工 1.10新型乳制品的加工 1.11加工设备的清洗与消毒 第2章肉制品的加工 2.1肉用畜禽的屠宰加工 2.2原料肉的组织结构及理化性质 2.3畜禽屠宰后肉的变化 2.4肉的保鲜技术 2.5肉制品加工中的常用辅料 2.6肉制品加工原理 2.7灌肠类肉制品加工 2.8腌腊肉制品加工技术 2.9熏烤肉制品加工 2.10肉干、酱卤制品加工技术 第3章蛋制品的加工 3.1蛋的质量鉴定与储藏保鲜 3.2再制蛋的加工 3.3湿蛋制品的加工 3.4干燥蛋制品的加工 第4章油脂的加工 4.1油料预处理 4.2机械压榨法取油 4.3浸出法制油 4.4油脂精炼 4.5油脂的改性 第5章焙烤制品的加工 5.1焙烤食品的概念与发展历史 5.2焙烤食品的原辅料 5.3糕点的加工 5.4面包的加工 5.5饼干的加工 第6章果蔬的加工 6.1果蔬品质与加工的关系 6.2果蔬加工保藏及原料的预处理 6.3果蔬罐制 6.4果蔬干制 6.5果蔬速冻 6.6果蔬糖制 6.7蔬菜腌制 第7章软饮料的加工 7.1软饮料的定义及分类 7.2饮料用水及处理 7.3碳酸饮料 7.4果蔬汁饮料 7.5蛋白饮料 7.6包装饮用水 7.7茶饮料 7.8咖啡饮料 7.9植物饮料 7.10风味饮料 7.11固体饮料 7.12特殊用途饮料 第8章食品生产加工的质量管理与控制 8.1食品质量法律法规体系 8.2食品质量标准体系 8.3食品质量管理体系 8.4各类食品加工过程中的卫生与质量控制 第9章食品加工新技术 9.1膜分离技术 9.2食品辐照技术 9.3微胶囊技术 9.4微波技术 9.5超临界流体萃取技术 9.6纳米技术

## 章节摘录

版权页：插图：5.4.3 面团的调制 面团调制俗称和面，也称调粉或搅拌。

面团调制就是将原材料配合好，在调粉机中混合搅拌形成面团，是影响面包质量的决定性因素。

1. 面团搅拌的目的 使各种原辅料均匀地混合在一起，形成质量均一的整体。

加速面粉吸水、胀润形成面筋的速度，缩短面团形成时间。

扩展面筋，使面团具有良好的弹性和延伸性，改善面团的加工性能。

2. 面团调制的不同阶段 面团是由面粉中的蛋白质、淀粉和辅料组成的，蛋白质吸水为自重的150%~200%，而淀粉吸水为自重的25%。

面团中的水分占45%左右，其存在状态分游离水和结合水。

游离水占18%，分布于面筋网络当中。

结合水占27%，分布在蛋白质胶粒表面。

在面团形成过程中，蛋白质由于水化作用，游离水转变为结合水，表现为面团逐渐由软变硬，黏性逐渐减弱，体积不断膨大。

可将面团搅拌过程中面团的物性变化划分为如下六个阶段。

(1) 原料混合阶段 面团搅拌的第一阶段。

面粉等原料被水调湿，似泥状。

并未形成一体，且不均匀。

水化作用仅在表面发生一部分，面筋没有形成，用手捏面团，很硬；无弹性和延伸性，很黏。

(2) 面筋形成阶段 此阶段水分被面粉全部吸收，面团成为一个整体，已不黏附搅拌机壁和钩子，此时水化作用大致结束，一部分蛋白质形成了面筋。

用手捏面团，仍有黏性，手拉面团时的延伸性差，易断裂，面团缺少弹性，表面湿润。

(3) 面筋扩展阶段 随着面筋形成，面团表面逐渐干燥，较光滑和较有光泽，出现弹性，比较柔软，用手拉面团，具有延伸性，但仍易断裂。

(4) 搅拌完成阶段 此时面筋已完全形成，外观干燥，柔软而具有良好的延伸性。

面团随搅拌机的钩子转动，并发出拍打搅拌机壁的声音；面团表面干燥且有光泽，细腻整洁；用双手可拉展成半透明的薄膜，薄膜上很光滑，不粗糙。

此阶段为最佳程度，应立即停止搅拌，并始发酵。

(5) 搅拌过渡阶段 如完成阶段不停止，继续搅拌，面筋超过了搅拌的耐度，开始断裂。

面筋胶团中吸收的水又溢出，面团表面再次出现水的光泽，流动性增强，失去了良好的弹性。

用手拉面团时，面团黏手而柔软。

面包面团到这一阶段将对制品的质量产生不良影响。

(6) 破坏阶段 若继续搅拌，则面团变成半透明并带有流动性，黏性非常明显，面筋完全被破坏。

从面团中洗不出面筋，用手拉面团时，手掌中有一丝丝的线状透明胶质。



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>