

<<豆制品加工技艺>>

图书基本信息

书名：<<豆制品加工技艺>>

13位ISBN编号：9787800229008

10位ISBN编号：7800229009

出版时间：2011-1

出版时间：金盾

作者：赵齐川 编

页数：197

字数：140000

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>

<<豆制品加工技艺>>

前言

大豆是黄豆、青豆和黑豆的统称，是我国主要粮食作物之大豆蛋白质属完全蛋白质，人体必需的8种氨基酸它都有，除蛋氨酸稍低外，其余含量都较高，是植物蛋白质中的佼佼者。

大豆蛋白在人体内的消化率为71.4%，生理价值为64。

从以上数据看，大豆蛋白质的两项评价指标虽然低于动物蛋白，但只要对它稍作加工，如将大豆加工成豆浆，其消化率可提高到86%，又可高于牛奶（85%）；在大豆中加3%的鸡蛋蛋白，其生理价值即可增加到77，又可高于猪肉（74）和牛奶（72）。

大豆脂肪酸以不饱和脂肪酸为主，其中能分解胆固醇、防止血管硬化的人体必需的亚油酸占总量的一半以上。

另外，大豆脂肪中富含维生素E和大脑、肝脏所必需的卵磷脂、脑磷脂与肌醇磷脂，大豆脂肪在人体内的消化率高达97.5%，可称得上是优质的食用油脂。

近十几年来，许多西方国家都把大豆制品视为最理想的食物，因为它既有较高的营养价值，又不含动物性食物中的胆固醇，而且生产成本较动物性食物低。

目前，开发和利用大豆已引起人们极大的兴趣，已成为世界各国食品研究的主要课题。

脍炙人口的全素席，唱主角的便是用大豆加工成的豆制品。

而豆腐更是一枝独秀，做法多种多样，可荤可素，味美可口。

国外营养学家称豆腐为“中国的干酪”。

<<豆制品加工技艺>>

内容概要

豆制品营养丰富，味美可口，经济实惠，是人们常用的副食品，本书传授了80多种传统豆制品和19种新兴豆制品的制作方法，其中还介绍了一些豆制品的家庭及手工生产的简易方法和若干名优产品的制作技艺。

此书将豆制品制作传统工艺与现代科技结合起来，所介绍的品种比较齐全，方法简便可靠，可供豆制品生产企业和家庭制作豆制品参考。

<<豆制品加工技艺>>

书籍目录

第一章 大豆及其制品概述 第一节 大豆的分类 第二节 大豆的化学组成 第三节 豆制品品种及产品规格指标 第四节 豆制品生产工艺 第五节 豆制品生产用水 第六节 豆制品的保管与卫生管理第二章 非发酵制品 第一节 豆腐制品 第二节 白豆腐干制品 第三节 素制品 第四节 腐竹 第五节 黄豆芽 第六节 大豆油第三章 发酵制品 第一节 腐乳 第二节 豆豉 第三节 大豆酱 第四节 酱油 第五节 其它发酵制品第四章 新兴豆制品 第一节 大豆的粉制品 第二节 豆乳 第三节 大豆炼乳 第四节 豆浆晶 第五节 速溶豆乳晶 第六节 大豆浓缩蛋白 第七节 大豆分离蛋白 第八节 大豆纤维蛋白 第九节 大豆组织蛋白 第十节 大豆蛋白冻胶 第十一节 大豆蛋白的利用第五章 大豆加工副产品的利用 第一节 豆腐渣的利用 第二节 大豆磷脂提取 第三节 脂肪酸提取 第四节 大豆饼提取干酪素

<<豆制品加工技艺>>

章节摘录

版权页：插图：第一章 大豆及其制品概述第一节 大豆的分类大豆的种类很多，按形状分有圆粒豆和扁粒豆；按颜色分有黄豆、青豆、黑豆等。

黄豆又可分为金元豆、白眉豆和黑脐豆。

金元豆皮色微黄，有金黄豆之称，为黄豆中最优良的品种，种粒圆形略小，油分含量高。

白眉豆较一般黄豆大，含油分少，但蛋白质含量高。

黑脐豆有大有小，大黑脐豆粒大而圆，种皮厚，含油少。

青豆分普通青豆和大粒青豆。

普通青豆种皮青色，形状大小与普通黄豆相似。

大粒青豆种皮和胚均为青色，粒大，含油少。

黑豆分大黑豆、小黑豆和扁黑豆。

大黑豆种皮黑色，粒大，胚青色，亦称大乌豆，可作食品原料用。

小黑豆种皮黑色，粒小，胚黄色，亦称小乌豆。

扁黑豆，形状略扁，内外色泽与小黑豆相同，亦称扁乌豆，可作粮食和饲料用。

第二节 大豆的化学组成一、大豆的一般成分大豆由种皮、子叶和胚芽胚轴组成。

其中种皮占8%，子叶占90%，胚芽胚轴占2%。

大豆营养含量丰富，其蛋白质、碳水化合物、脂肪含量因品种不同各异。

现就黄豆、青豆、黑豆所含成分列表1。

二、大豆蛋白质（一）大豆蛋白质组成大豆中约含蛋白质40%，其中大部分蛋白质能在水中溶解，但经过热榨或浸出的饼粕，就有部分变性，水溶性减少。

86～88%的大豆蛋白质在水中能溶解。

在这种水溶性蛋白质中，球蛋白占85%，清蛋白占5%，蛋白胨占4%，非蛋白氮占6%。

一般球蛋白不溶于水，但大豆中天然的球蛋白因能与钾、磷酸等结合，故将其用水处理时可以溶出。

大豆蛋白质中氨基酸的组成较好，人体8种必需的氨基酸成分较为齐全（仅蛋氨酸略少一些），它可以弥补米麦中氨基酸的不足。

因此，可以说大豆的营养价值是居于中等以上的水平，但是如果补充一点蛋氨酸，其营养价值则可与牛奶和鸡蛋相媲美。

2.甘油酯类消泡剂。

甘油酯类消泡剂的主要成分是高级脂肪酸的甘油一酸酯，用量没有限制，是安全的食品添加剂。

甘油一酸酯有未蒸馏品（纯度40～50%）和蒸馏品（纯度90%以上）两种，蒸馏品无异味，无臭，为白色粉末，几乎不溶于水，但溶于油脂。

甘油一酸酯的消泡效果因脂肪酸不饱和度的不同而异。

对于不饱和脂肪酸，消泡效果明显，而对于饱和脂肪酸反倒显示出起泡效果。

加工豆腐时，甘油一酸酯的添加量为大豆磨碎物的1%，添加后充分搅拌，使其分散，然后加热。

如果是蒸馏品，对豆腐的风味没有任何影响。

3.硅酮树脂类消泡剂。

硅酮树脂类消泡剂消泡效果比甘油一酸酯好。

这种消泡剂有多种类型，用于豆浆消泡的属于水分散型。

作为食品添加剂使用的硅酮树脂是聚二甲基硅氧烷。

由于这种硅酮树脂不能直接分散在水中，所以通常使用甘油一酸酯、蔗糖酯和多糖类加工成水分散型乳化剂使用。

硅酮树脂能消除残留在豆浆中的微细气泡，如将硅酮树脂和甘油一酸酯制成制剂使用，其消泡能力可得到提高。

硅酮树脂的使用量为每公斤食品添加50毫克。

（三）品质保持剂豆腐不易存放，特别是品温升高时，细菌容易繁殖。

为了抑制食品中细菌的繁殖，一般都采用降低食品的pH值（4以下）和降低水分活性等方法保鲜。

<<豆制品加工技艺>>

可是这些方法都不适用于豆腐加工。

<<豆制品加工技艺>>

编辑推荐

《豆制品加工技艺》总印数已达16万册以上。

<<豆制品加工工艺>>

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>