

<<豆制品深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<豆制品深加工技术>>

13位ISBN编号：9787806419489

10位ISBN编号：7806419489

出版时间：2006-2

出版时间：中原农民出版社

作者：吴坤,任红涛

页数：86

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>

<<豆制品深加工技术>>

内容概要

“农民科普丛书”共8个书系55本书目，每本7万字左右，共390多万字，可谓门类齐全，洋洋大观！

这套丛书以服务农民为主要对象，以农村经济和农民需求为基本依据，以普及农业科学技术和知识为主要内容，以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点，紧扣服务社会主义新农村建设的主题。

在编著方法上，他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿，紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工，坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要，全面、系统、分类著述农业先进适用技术，采取一本书介绍一种技术，力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂，基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上，既针对了农业特点，也符合农民的阅读理解水平。

无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性，还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性，都具有鲜明的特色，有很强的创新性，是一套不可多得的好书，大大丰富了当前我省“三农”读物知识宝库。

希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物，大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动，运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式，依靠科技进步调整农业经济结构，转变经济增长方式，实现农业增效、农民增收、农村发展。

也希望科技行政部门在加强科技创新的同时，进一步切实加强科普读物的创作，进而促进科学普及，要针对不同的社会群体，组织编写更多更好的科普读物，为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

<<豆制品深加工技术>>

书籍目录

一 豆类的营养价值 (一) 大豆的营养价值 (二) 小豆的营养价值 二 大豆油脂 (一) 大豆油脂的制取 (二) 大豆油生产中的副产物 三 豆粉加工 (一) 全脂大豆粉 (二) 脱脂大豆粉 (三) 豆乳粉 四 大豆蛋白加工 (一) 浓缩大豆蛋白 (二) 分离大豆蛋白 (三) 大豆组织蛋白 (四) 人造肉 五 豆类饮料加工 (一) 豆乳不良风味的产生及抑制 (二) 普通豆乳饮料 (三) 调配型酸豆乳饮料 (四) 发酵型酸豆乳饮料 (五) 豆类营养保健饮料 (六) 豆类固体饮料 六 豆腐与腐竹制品加工 (一) 豆腐 (二) 腐竹 七 素制品 (一) 卤制品 (二) 油炸制品 (三) 炸卤制品 (四) 熏制品 八 豆类淀粉制品加工 (一) 豆类淀粉生产 (二) 豆类淀粉制品加工 九 大豆加工副产品的应用 (一) 黄浆水的综合利用 (二) 豆粕的综合利用 (三) 豆渣的综合利用

<<豆制品深加工技术>>

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>