第一图书网, tushu007.com

# <<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

## 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

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