

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

图书基本信息

书名：<<荞麦加工与产品开发新技术>>

13位ISBN编号：9787030283689

10位ISBN编号：7030283686

出版时间：2010-8

出版时间：科学

作者：赵钢 编

页数：213

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>

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

前言

荞麦属蓼科，荞麦属，为双子叶植物，子实富含多种功能成分，是药食同源的珍贵食品源。随着城乡人民生活水平的提高和膳食结构的重大变化，功能营养保健特色作物已经成为世界营养学领域的关注热点。

荞麦的功能成分在预防和治疗高血压、冠心病、糖尿病、肥胖等“现代文明病”、增强机体免疫力、抗氧化、防衰老以及改善亚健康状态等方面都有积极的作用。

荞麦在我国粮食生产中属特色经济作物，具有许多作物不具备的优点和成分。

从资源优势到经济优势，从加工增值到产业增效，从食品应用到防病治病等方面都具有较大的发展潜力。

因此，在现代农业生产中，荞麦作为特色经济作物，已经在我国荞麦产区特色产业发展、农民脱贫致富等方面发挥了特殊的作用，在我国区域经济发展中占有重要地位。

目前，我国荞麦产品开发类型单一，加工程度较低。

开发荞麦特色食品，探索荞麦产品加工增值途径，对促进我国的荞麦产业发展将具有重要意义。

该书正是在这种迫切要求下应运而生的。

赵钢教授领衔成都大学国家杂粮加工技术研发分中心，在全国范围内组织杂粮领域专家及企业一线经验丰富的技术骨干共同编写完成了这本专著。

该书在介绍荞麦营养与保健、面粉加工特性、活性物质提取等内容的基础上，系统讲述了荞麦面粉制品、茶、软饮料、调味品、保健酒、膨化及方便食品、功能性食品等不同类型产品的开发技术。

纵观全书，内容深入浅出，通俗易懂，实用性和可操作性极强，可作为国内荞麦加工企业、研究机构等荞麦食品加工的指导用书，也可作为小杂粮食品开发研究的科研人员、管理人员以及食品类专业师生的参考用书，或可作为食品加工企业的培训教材。

书中在介绍荞麦产品常用加工方法的同时，还反映了国内外杂粮加工发展的新技术、新成果，融入了参编单位在该领域中的创新与经验，是一部具有很高实用参考价值的专著，对从事其他小杂粮产品开发的工作者也能发挥重要的借鉴作用！

本人深信该书的问世，必将加速科研成果转化，为荞麦研究和产品开发注入新的活力，为健康食品开发开拓一片新天地！

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

内容概要

本书是对荞麦加工与产品开发新技术研究部分成果的汇编。

全书共分10章。

对荞麦加工与产品开发新技术现状、荞麦的营养与保健、荞麦粉、荞麦生物活性物质提取、食品加工工艺、食品加工新技术在荞麦产品开发中的应用进行介绍，着重对荞麦糕点食品、荞麦茶、软饮料、调味品、荞麦保健酒、荞麦膨化及方便食品、荞麦功能性食品加工工艺以及新技术应用进行了详尽阐述。

本书内容翔实，具有很强的实用性和可操作性，可供荞麦专业研究工作者、高等院校有关专业教师、研究生、本科生以及农业、食品、医药保健品业及相关管理人员参考。

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

书籍目录

序前言第一章 绪论 第一节 荞麦加工与产品开发新技术的现状 第二节 荞麦加工设备的选择 第三节 加工工艺对荞麦功能特性的影响 第四节 荞麦产品开发新技术的问题与对策 第五节 荞麦加工与产品开发新技术的地位与意义 参考文献第二章 荞麦的营养与保健 第一节 荞麦的营养价值 第二节 荞麦的保健价值 第三节 荞麦营养及功能性的研究展望 参考文献第三章 荞麦粉的加工 第一节 荞麦粉的特性 第二节 荞麦粉加工工艺 第三节 荞麦粉加工的制作原理与操作要点 参考文献第四章 荞麦生物活性物质的提取工艺 第一节 荞麦生物活性物质的研究概况 第二节 荞麦生物活性物质的提取工艺介绍 第三节 荞麦生物活性物质的测定研究 参考文献第五章 荞麦面制品加工工艺 第一节 荞麦蛋糕的制作工艺 第二节 荞麦沙琪玛的制作工艺 第三节 荞麦面包的制作工艺 第四节 荞麦饼干的制作工艺 第五节 荞麦月饼的制作工艺 参考文献第六章 荞麦茶、软饮料、调味品加工工艺 第一节 荞麦茶的加工工艺 第二节 荞麦软饮料的加工工艺 第三节 荞麦调味品的加工工艺 参考文献第七章 荞麦保健酒加工工艺 第一节 保健酒的制作方法 第二节 保健酒的质量控制 第三节 荞麦保健酒加工工艺 参考文献第八章 荞麦膨化及方便食品加工工艺 第一节 荞麦膨化及方便食品研究概况 第二节 荞麦膨化食品加工工艺 第三节 荞麦方便食品加工工艺 参考文献第九章 荞麦功能性食品加工工艺 第一节 荞麦功能性食品的研究现状与发展趋势 第二节 荞麦功能性食品的研究方法 第三节 荞麦功能性食品加工工艺 参考文献第十章 食品加工新技术及其在荞麦产品开发中的应用 第一节 食品加工新技术概述 第二节 新技术在荞麦产品开发中的应用概况与前景 参考文献图版

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

章节摘录

插图：第三节 加工工艺对荞麦功能特性的影响一、传统加工工艺对荞麦功能性成分的影响荞麦的功能特性主要表现在其营养价值高和保健功能强两个方面。

在营养方面，荞麦富含蛋白质、脂肪、淀粉、矿物质、维生素、膳食纤维和多酚类化合物，其营养成分种类丰富，含量均衡。

在保健功能方面，荞麦含有特殊的化学组分，因此具有特殊的食疗效果。

现代临床医学观察表明，荞麦及其制品具有降血糖、降血脂、降尿糖和增强人体免疫力等作用，因此应正确选用加工方式，以最大限度发挥荞麦制品的功能特性。

目前传统荞麦产品的制作通常采用蒸煮、烙制、焙炒、油炸和膨化等加工方式。

由于蒸煮方式的温度相对较低，如果加热时间短，其中生物类黄酮物质——芦丁或槲皮素的损失较小，但随着加热时间的延长，尤其蒸煮时间超过20min后，芦丁和蛋白质的损失将超过25%。

烙制、焙炒和油炸方法生产的荞麦食品，由于加热熟化的时间长及加热温度过高，当焙炒的时间超过25min后，芦丁的破坏率达到50%以上。

同时由于高温和长时间的加热，也会使荞麦产品中的蛋白质、维生素等热敏成分有一定的损失。

膨化加工方式则能改变荞麦粉黏度大、加工性能差、口感粗糙以及加工食用不方便的特点，同时，挤压和膨化，使得荞麦面粉中的淀粉降解，淀粉分子的氢键断裂而发生糊化，可溶性膳食纤维的量相对增加，口感变得细腻。

经过膨化的荞麦粉的粘连性、水溶性有很大提高，其制品的淀粉预糊化程度高，均在98%以上。

荞麦中的蛋白质在高温、高压和高剪切力作用下产生一定程度的变性，蛋白质的品质获得改善，消化率明显增加。

因此在加工过程中应采用较高的螺杆转速，在保证正常膨化的前提下，尽量减少原料在挤压腔内的停留时间，避免营养物质的损失。

建议人们在加工荞麦制品时，应尽量避免使用焙炒、烙制和油炸等方法，而宜采用膨化或蒸煮的加工方法，以使荞麦制品中功能成分含量处在较高水平。

但使用传统的加工方法生产的荞麦制品依然存在口适性差、品种和风味单一的特点。

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

编辑推荐

《荞麦加工与产品开发新技术》是由科学出版社出版的。

<<荞麦加工与产品开发新技术>>

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>