

<<食品挤压与膨化技术>>

图书基本信息

书名：<<食品挤压与膨化技术>>

13位ISBN编号：9787030320506

10位ISBN编号：7030320506

出版时间：2011-8

出版时间：科学出版社

作者：石彦国 编

页数：199

字数：305000

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>

## <<食品挤压与膨化技术>>

### 内容概要

挤压与膨化技术是集混合、搅拌、破碎、加热、蒸煮、杀菌、灭酶、膨化及成型于一体的高新技术之一，其在食品领域的应用越来越广泛，挤压膨化食品在食品大家族中的地位越来越重要。石彦国主编的本书全面系统地阐述了淀粉质原料挤压技术理论和植物蛋白质原料挤压技术原理；介绍了食品挤压与膨化技术的概念与特点及其发展概况，淀粉质原料挤压设备和淀粉质原料挤压膨化食品加工工艺，大豆蛋白及主要植物蛋白挤压组织化工艺，非挤压膨化技术——气流膨化、微波膨化、油炸膨化及焙烤膨化，挤压膨化技术在发酵工业、制油工业、淀粉糖浆生产及油料饼粕脱毒中的应用。书中有大量的图表和数据，更方便读者学习和理解。

本书既可作为高等院校相关专业的教材，又可作为相关领域科研与生产的重要参考书。

## <<食品挤压与膨化技术>>

### 书籍目录

#### 前言

#### 第一章 绪论

第一节 食品挤压与膨化技术的概念与特点

第二节 食品挤压与膨化技术的发展概况

#### 第二章 淀粉质原料挤压技术

第一节 淀粉质原料

第二节 淀粉质原料挤压技术理论基础

第三节 淀粉质原料挤压设备

第四节 淀粉质原料挤压膨化食品加工工艺

#### 第三章 植物蛋白质原料挤压技术

第一节 植物蛋白质原料

第二节 植物蛋白质原料挤压技术原理

第三节 大豆蛋白挤压加工工艺

第四节 其他植物性蛋白质原料挤压工艺

#### 第四章 非挤压膨化技术

第一节 气流膨化技术

第二节 微波膨化技术

第三节 油炸膨化技术

第四节 焙烤膨化技术

#### 第五章 挤压膨化技术在食品工业中的应用

第一节 挤压膨化技术在发酵工业中的应用

第二节 膨化技术在淀粉糖浆生产中的应用

第三节 膨化技术在油脂浸出中的应用

第四节 膨化技术在油料饼粕脱毒中的应用

#### 主要参考文献

<<食品挤压与膨化技术>>

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>