

<<豆类、薯类贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<豆类、薯类贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787109067059

10位ISBN编号：710906705X

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：江英

页数：246

字数：186000

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>

<<豆类、薯类贮藏与加工>>

内容概要

本书介绍了豆类贮藏、传统非发酵豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹等）、传统发酵豆制品（豆腐乳、豆豉、大豆酱）、新兴豆制品（大豆粉制品、大豆冰淇淋、大豆饮料、浓缩大豆蛋白等）的加工及深加工技术；同时介绍了薯类（马铃薯、甘薯）贮藏、保鲜以及马铃薯食品（马铃薯泥、马铃薯片、马铃薯羊羹、马铃薯酒等）、甘薯食品（甘薯干、甘薯酱、甘薯软糖等）、薯类淀粉及其制品的加工及深加工技术。

在选材上注意了实用性与科学性，既有对我国传统地方特色产品的介绍，又有国内外有关食品加工的新工艺、新技术、新配方的介绍。

适用于种植豆类、薯类的广大农民朋友、食品企业加工技术人员及有关院校师生参考。

<<豆类、薯类贮藏与加工>>

书籍目录

前言第一章 大豆及其制品概述 一、大豆的分类 二、大豆的化学成分 三、大豆的质量 四、豆制品及其发展第二章 大豆贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏中品质的变化 三、贮藏方法第三章 传统非发酵豆制品的加工 一、豆腐制品 二、白豆腐干制品 三、素制品 四、腐竹 五、黄豆芽 六、豆类淀粉及其制品的生产第四章 传统发酵豆制品的加工 一、豆腐乳 二、豆豉 三、大豆酱第五章 新兴豆制品 一、大豆的粉制品 二、大豆冰淇淋 三、大豆饮料 四、浓缩大豆蛋白 五、分离大豆蛋白 六、大豆组织蛋白 七、大豆纤维蛋白第六章 薯类概述 一、马铃薯 二、甘薯 三、木薯 四、薯类资源的开发利用与经济效益第七章 薯类贮藏 一、马铃薯贮藏 二、甘薯的贮藏第八章 薯类食品加工技术 一、马铃薯食品的加工 二、甘薯食品的加工第九章 薯类淀粉及其制品的加工 一、薯类淀粉的加工工艺与设备 二、马铃薯淀粉的加工 三、甘薯淀粉的加工 四、木薯淀粉 五、淀粉制品的加工 六、变性淀粉主要参考文献

<<豆类、薯类贮藏与加工>>

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>