

<<食品原料学>>

图书基本信息

书名：<<食品原料学>>

13位ISBN编号：9787109154117

10位ISBN编号：7109154114

出版时间：2011-5

出版时间：中国农业出版社

作者：李里特 编

页数：412

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>

<<食品原料学>>

内容概要

《食品原料学》在2001年出版以来，作为许多高等院校食品专业的基本教材，受到重视。由于这部教材当时编写时，属于初步尝试，虽然第一次对各种食品的原料作了系统的论述，但毕竟还有一些疏漏和不足。

随着食品工业的发展对原料的要求越来越高，同时农业生产也由过去的满足生产数量，向产品质量转变，许多新的研究成果不断发表。

因此经教育部食品科学与营养教学指导委员会提议，“十一五”期间对《食品原料学》一书进行重点修订出版，以满足我国相关专业大学生知识教育的要求和农产品生产及食品工业发展的需要。

《食品原料学》第二版从食品加工和食用品质角度，对各种食品原料的种类、性质、特点和利用方法等进行系统介绍。

各部分内容注意收集现代科学技术在食品加工方面应用的最新成果，对各种食品原料从生产、贸易、消费、基本属性(理化性质)、生物或生化特征(包括营养、保健功能)、加工利用性质和方法进行了论述。

全书共十章，分别为：第一章绪论，第二章粮谷原料，第三章油脂原料，第四章果蔬原料，第五章畜产食品原料，第六章水产食品原料，第七章香辛料与调味料，第八章嗜好食品，第九章食品添加剂，第十章食品原料的检验和标准。

<<食品原料学>>

作者简介

李里特，男，1948年生，中国农业大学教授、博士生导师。

1982—1988年先后在日本北海道大学研究生院食品工程专业留学，并取得硕士、博士学位和日本食品综合研究所、在山崎面包公司中央研究所经博士后学习。

1988年底至今在中国农业大学（原北京农业工程大学）食品科学与营养工程学院任教。

担任食品工艺学、乳品加工工艺学、焙烤食品加工学、食品物性学、食品工程动态讲座等课程教学。

1993年10月至1994年10月作为联合国大学研究员在日本食品综合研究所食品制造工程研究室进行了1年研究。

主要从事食品加工工艺、品质鉴定和新食品开发等研究。

历任食品工艺教研室主任、食品工程系副主任、食品工程系主任、原北京农业工程大学副校长、学术委员会主任、中国农业大学副校长。

学术兼职主要有：国务院学位委员会食品科学与工程学科评议组召集人、国家食物与营养咨询委员会副主任、教育部食品科学与营养教学指导委员会主任、全国食品安全标准化技术委员会主任、中国农业工程学会农产品加工与贮藏专业委员会理事长等。

1993年获北京市普通高等学校优秀教学成果一等奖，1993年享受政府特殊津贴，1995年获农业部中青年有突出贡献专家称号，1995年10月获联合国大学UNUWA大奖，2006年获国家技术发明二等奖，其他成果还有：获得省部级自然科学和科技进步奖3项，获授权发明专利12项。

主编专业著作、教材有《食品物性学》、《食品原料学》、《粮油贮藏加工工艺学》、《焙烤食品工艺学》等12部，发表论文400余篇，其中SCI、EI索引论文60余篇，2005年获教育部百篇优秀博士学位论文指导教师奖励。

<<食品原料学>>

书籍目录

第二版前言

第一版前言

第一章 绪论

第一节 食品原料学概述

一、食品原料学研究的对象、目的和特点

二、食品原料的分类

三、食品原料学研究的内容

四、食品原料学与邻近学科的相互渗透和交叉

第二节 食品原料学的发展基础与研究方法

一、食品原料学发展史

二、食品原料学的基础

三、食品原料的供需利用与开发

复习思考题

主要参考文献

第二章 粮谷原料

第一节 概论

一、谷类的生产、消费与流通

二、豆类的生产、消费与流通

第二节 大米

一、大米与水稻

二、大米的生产、消费与流通

三、谷粒的形态和性状

四、稻米的品质评价

五、稻米的贮藏与品质管理

六、大米的利用

第三节 小麦与小麦粉

一、小麦的概述

二、小麦的生产、消费与流通

三、小麦的性状与成分

四、小麦及小麦粉的品质规格与标准

五、小麦及面粉的贮藏与品质管理

.....

第三章 油脂原料

第四章 果蔬原料

第五章 畜产食品原料

第六章 水产食品原料

第七章 香*料与调味料

第八章 嗜好食品

第九章 食品添加剂

第十章 食品原料的检验和标准

章节摘录

版权页：插图：5.红花油（safflower oil）红花是菊科一年生草本植物，原产地在埃塞俄比亚、地中海沿岸一带，自古以来被当作从花瓣提取红色素的作物，古代埃及、印度、巴基斯坦、苏丹都有栽培。

由于近年发现了其种子油中含亚油酸比其他植物油多，用作涂料时不易发生黄变。

因此，在美国加利福尼亚州以榨油为目的经品种改良，大量栽培。

主产地除美国外，还有墨西哥、澳大利亚、印度等，我国新疆也有栽培，虽含油率不如美国种，但亚油酸含量高达80%以上。

红花油原在美国多用作涂料，但后来研究发现亚油酸有降低血液中胆固醇，抑制糖尿病等功能，因此红花油成了颇受欢迎的健康型植物油。

然而其稳定性较差，需添加维生素E等抗氧化剂。

一般用作色拉油和油炸用油。

6.向日葵籽油（sunflower oil）向日葵是菊科一年生草本植物，原产地在美国西部，是印第安人的食品。

后经西班牙东传至大半个欧洲，再经荷兰北传至俄罗斯，作为油料作物栽培在1830—1840前后。

目前世界栽培较多的国家有俄罗斯、阿根廷和中国等。

它是仅次于大豆、棉籽、花生的第四大油料作物。

向日葵一般分黑色种和白色（带条纹）种，前者主要用作榨油，后者主要作炒葵花籽等小吃或糕点用。

榨油用的黑色葵花籽虽然含油率比白色种高10%左右，且种壳所占比率只有22%~25%（白葵花籽品种壳占40%~45%），然而不容易脱壳。

葵花籽榨油时一般需先脱壳，葵花壳除作饲料原料外，因戊糖含量高达24%~26%，所以也有用作生产糠醛的原料，国外也有利用燃烧发电。

向日葵籽油也称葵花油，其毛油不透明，呈淡黄褐色，有特殊香味，含磷脂及胶质比棉籽油和玉米油少。

葵花油的脂肪酸组成中亚油酸含量仅次于红花油，被当作风味稳定的高级植物油。

然而，随栽培地气候不同，含量也不同，一般纬度高，比较寒冷的地区，葵花油中亚油酸含量高。

葵花油中维生素E含量虽不是很高，但其中生理活性最高的生育酚比率达94%，因此与红花油一样具有健康食品油的美称。

葵花油多用作色拉油、油炸油、起酥油和人造奶油等。

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>