

<<挂面生产配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<挂面生产配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122024787

10位ISBN编号：7122024784

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业出版社

作者：沈群 编

页数：199

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>

## <<挂面生产配方与工艺>>

### 内容概要

本书重点介绍了挂面生产过程中遇到的问题 and 解决的方法，同时收集了大量具有特色的挂面生产配方。具有较强的科学性、先进性、系统性和实用性，能反映出本领域的最新成果和发展动态。在编写内容的取舍上，照顾到各地科技人员和生产者，以满足投资者筛选投资项目以及挂面企业专业技术人员技术参考的需要，是一本比较理想的专业参考用书。

## &lt;&lt;挂面生产配方与工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 原料、辅料及面质改良剂 第一节 原料品种 一、小麦粉 二、玉米粉 三、荞麦粉  
四、绿豆粉 第二节 水、盐、碱 一、水 二、食盐 三、食碱 第三节 淀粉及变性淀粉  
一、淀粉 二、变性淀粉 第四节 面质改良剂 一、增筋剂 二、增白剂 三、乳化剂  
四、磷酸盐 五、着色剂 六、增稠剂 第二章 挂面生产技术 第一节 挂面的特点、配方  
第二节 挂面的品种 一、细条挂面 二、普通挂面 三、宽带挂面 第三节 挂面的生产工艺及其设备  
一、原料输送 二、和面 三、熟化 四、轧片 五、切条 六、烘干 七、切断  
八、挂面计量和包装 九、挂面的包装 十、面头的处理 十一、挂面生产中的能耗  
第三章 杂粮挂面生产技术 第一节 杂粮挂面生产工艺 一、荞麦挂面 二、燕麦挂面  
三、青稞挂面 四、玉米挂面 五、薏苡挂面 六、黑豆挂面 七、黑米挂面 八、魔芋挂面  
九、大豆挂面 十、山药挂面 十一、甘薯挂面 十二、葛根挂面 十三、小米挂面  
十四、高粱挂面 十五、绿豆挂面 十六、籽粒苋挂面 第二节 杂粮挂面生产过程中常遇的技术问题和解决方法  
一、和面 二、酥面 第四章 特种挂面生产技术 第一节 蔬菜挂面  
一、蔬菜挂面配方和生产工艺 二、蔬菜挂面常遇的技术问题和解决方法 第二节 营养强化挂面  
一、添加营养剂的挂面 二、添加营养辅料的挂面 三、营养强化挂面生产过程中常遇的技术问题和解决方法  
第三节 异型挂面 一、龙须面 二、火锅面 三、空心挂面 四、蝴蝶面 五、半湿面  
第五章 特殊人群挂面生产技术 一、产妇营养挂面 二、儿童营养挂面 三、老年人挂面 四、肥胖症患者挂面 五、糖尿病患者挂面  
第六章 挂面的品质检验和贮藏 一、挂面短期贮藏 二、挂面中长期贮藏 三、挂面品质检验参考文献参考文献

## <<挂面生产配方与工艺>>

### 章节摘录

第一章 原料、辅料及面质改良剂 第四节 面质改良剂 面质改良剂对于提高挂面的理化性能和产品质量有着十分重要的作用。

在面粉或者面条的生产过程中，通常添加少量食用安全卫生、并符合有关标准的面质改良剂，主要有增筋剂、增白剂、乳化剂、磷酸盐、着色剂、增稠剂、增香剂、营养强化剂等，而每一种品质改良剂往往兼有两种以上的功能。

一、增筋剂 在面制食品生产过程中，为了改进面团筋力的不足，常加入一些天然的或化学的添加剂，以改善和增强原有的品质，这类添加剂称为增筋剂。

增筋剂分为天然增筋剂和化学增筋剂。

(一) 天然增筋剂 它是从天然植物中提取的蛋白质或原料，用于补充和加强面粉中蛋白质的质和量。

天然增筋剂具有食用安全、卫生、富含营养等优点，在和面过程中可以直接添加，但是它的缺点是添加量大，反立速度慢，成本相对要高。

1. 谷朊粉 也称小麦活性面筋。

主要成分为麦胶蛋白和麦谷蛋白。

(1) 性状 谷朊粉为灰白色粉末，遇水溶胀有弹性，但不溶于水，溶于碱，部分溶于乙醇和稀酸。

谷朊粉是从小麦中提取出来的天然面筋蛋白质，含有72%~85%的蛋白质。

谷朊粉在水中能够快速水化形成小的面筋球，难于和面粉均匀混合，因此在和面时需要很长的干粉预混时间。

可以采用单甘酯或硬酯酰乳酸盐与活性面筋一起形成胶囊后使用，则易于在水中均匀分散，就可以避免活性面筋在水中形成小面筋球的问题。

## <<挂面生产配方与工艺>>

### 编辑推荐

五大类50余例配方和工艺，16类31种杂粮挂面，蔬菜挂面，营养强化挂面，龙须面，火锅面，空心挂面，蝴蝶面，产妇、儿童、老人挂面，肥胖症、糖尿病患者挂面。

挂面生产配方与工艺：详解原料粉、添加剂的作用和原理，细述11项生产工艺和设备操作，分析常见技术问题和解决方法，提供品质检验和储藏要点。

以满足投资者筛选投资项目以及挂面企业专业技术人员的技术需要。

本书第一章介绍了生产挂面所需要的原辅料，如小麦和杂粮（玉米、荞麦、绿豆）等原粮的品种特性、营养价值及其制粉后的面粉加工特点；本章还详细介绍了生产挂面所用的面质改良剂特点、种类和使用方法。

本书第二章为挂面生产技术，重点介绍了挂面的生产工艺与设备，详细叙述了影响各工序效果的因素和各工序中影响挂面品质的技术问题和解决办法。

如影响和面效果的因素与和面常见的技术问题和解决方法。

第三章的重点是各类杂粮挂面的制作工艺和制作杂粮挂面过程中遇到的技术问题及解决方法。

杂粮挂面包括荞麦、燕麦、小米、葛根挂面等。

第四章是特种挂面生产技术，包括蔬菜挂面、营养强化挂面和异型挂面。

第五章的内容是专为特殊人群设计的特种挂面，以便满足孕产妇、儿童、老年人和患有肥胖症或糖尿病的人群对营养的需求，例如针对肥胖症或糖尿病患者的挂面加入了适量的中药成分。

本书的最后一章为挂面的品质检验和贮藏，为企业和消费者提供了挂面品质检验的方法和短期、中长期贮藏时应注意的问题。

本书具有较强的科学性、先进性、系统性和实用性，反映本领域的最新成果和发展动态。

在编写内容的取舍上，尽量照顾各地科技人员和生产者的需要，因此本书是一本比较理想的专业参考用书。

<<挂面生产配方与工艺>>

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>