第一图书网, tushu007.com

<<营养早点生产与配方>>

图书基本信息

书名：<<营养早点生产与配方>>

13位ISBN编号：9787122093899

10位ISBN编号：7122093891

出版时间：2010-10

出版时间：苏东海、杜明、 韩冰 化学工业出版社 (2010-10出版)

作者：苏东海 等 著

页数：302

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

前言

好的早餐带来一天的好心情，好的早餐带来一天的好工作，好的早餐带来一生的好身体，丰富可口的早餐对于保证每天充沛的体力及长期健康的身体是必不可少的，那么忽视早餐会带来哪些不良的影响呢？
反应迟钝，工作效率低。
人早晨起床后，血糖水平会下降。
这时如果不进餐或进食低质早餐，体内没有足够的血糖可供消耗，人体就会产生倦怠、疲劳、暴躁、易怒、注意力无法集中、精神不振、头晕眼花等现象，影响人们的工作和学习。
影响青少年发育。
青少年如果不吃早餐急忙去上学，容易在9～10点左右产生饥饿感，出现头晕、乏力、注意力不集中，甚至面色苍白、出冷汗、昏厥等症状，不但学习效果不好，而且直接影响生长发育。
容易发胖。
如果每天不吃早餐只会使中餐、晚餐吃得更多，就容易发胖。
导致十二指肠溃疡。
不吃早餐，胃长时间处于饥饿状态，胃酸没有食物去中和，就会因过多的胃酸而导致十二指肠溃疡。
滋生营养不良。
人体所需的营养素都分布在一日三餐的食物中，若不吃早餐营养会不足，很难通过吃午餐或晚餐把营养补回来，严重时还会造成营养缺乏症如营养不良、缺铁性贫血等。
促使胆囊结石。
若长期不吃早餐，胆酸分泌减少，使体内胆固醇过高，更易在胆囊内滞留、沉淀而成结石。
诱发便秘。
若不吃早餐成习惯，就可造成胃结肠反射作用失调而产生便秘。
由以上情况可以看出早餐的重要性，但在我国，由于经济、时间等因素的限制，人们对早餐的重视程度还远远不够，早餐多是自制或作坊式生产，品种单调且不求营养，设施十分原始和落后，外来人员、个体摊贩、无证摊贩占据早餐的主导地位，早餐食品的营养、卫生、健康毫无保障可言。
早餐与食品工业相结合，使早餐的加工预制实行机械化，成品实行统一规格、拟定统一配方，由各供应点加温成简单烹调供应，这样既可以扩大供应能力，减少加工污染，又能使供应点环境优美。
在欧美等发达国家，早餐食品早已形成工业化规模，营养甚至比一般食品更高。
本书介绍了我国早餐食品中的一些典型品种，并就其工业化进行阐述，目的是为中国早餐食品的工业化做一些探讨性的工作。
全书共分为五章，第一章 概述了早餐的重要性；第二章 介绍了中国传统早餐固体食品加工；第三章 介绍了中国传统早餐流体食品加工；第四章 介绍了中国传统早餐配餐食品加工；第五章 介绍了新型早餐固体食品加工。
本书既介绍了传统早餐食品的加工，同时也对新型早餐食品加工进行了介绍。
本书的第一章 由北京电子科技职业学院苏东海编写，第二章 由哈尔滨商业大学的韩冰、绥化学院的郭丽编写，第三章 由哈尔滨工业大学的杜明、哈尔滨商业大学的韩冰编写，第四章 由中国药科大学的陈贵堂编写，第五章 由哈尔滨工业大学的杜明、哈尔滨商业大学的韩冰、东北农业大学的王聪编写，全书由北京电子科技职业学院苏东海、哈尔滨工业大学杜明统稿。
由于编者水平有限，编写时间较仓促，书中肯定会存在欠妥之处，真诚地希望有关专家和读者批评指正。

内容概要

《营养早点生产与配方》从传统早餐固体食品、流体食品、配餐食品以及新型早餐固体食品四个方面阐述了营养早餐的生产加工.品种包括馒头、包子、花卷、麻花、油条、粥、豆浆、豆腐脑、谷物饮料、酱腌菜、咸蛋、方便米饭、面包等。
书中详细介绍了各种早餐食品的生产工艺、生产设备、常见质量问题和解决方法。
本节可供早餐加工人员阅读使用，也可作为食品相关专业师生的参考读物。

书籍目录

第一章 绪论1第一节 早餐食品的发展现状及趋势1一、早餐食品的发展现状1二、早餐食品的发展趋势2第二节 我国早餐食品加工业存在的问题与解决对策5一、消费者思想观念方面5二、产业化技术及设备方面5第三节 不同人群的营养需求及早餐6一、轻体力劳动者7二、重体力劳动者8三、一般成年人9四、老年人10五、未成年人11第二章 中国传统早餐固体食品加工14第一节 馒头和花卷14一、概述14二、生产工艺17三、加工设备25四、生产实例及常见质量问题29五、发展趋势35第二节 包子36一、概述36二、生产工艺38三、加工设备41四、生产实例及常见质量问题42五、发展趋势47第三节 麻花和油条49一、概述49二、生产工艺50三、加工关键设备53四、生产实例及常见质量问题62五、油炸食品发展趋势65第三章 中国传统早餐流体食品加工67第一节 粥67一、概述67二、八宝粥生产工艺69三、八宝粥加工设备71四、生产实例及常见质量问题74第二节 面条、米粉和疙瘩汤77一、概述77二、生产工艺81三、加工关键设备91四、生产实例及常见质量问题104第三节 豆腐脑和豆浆115一、概述115二、生产工艺115三、加工关键设备120四、生产实例及常见质量问题127第四节 液体谷物及谷物饮料130一、概述130二、生产工艺131三、加工设备134四、生产实例及常见质量问题141五、发展趋势145第五节 液态奶制品147一、概述147二、生产工艺148三、加工设备159四、生产实例及常见质量问题163第四章 中国传统早餐配餐食品加工168第一节 酱腌菜168一、概述168二、生产工艺170三、加工设备182四、生产实例及常见质量问题189第二节 豆腐乳193一、概述193二、生产工艺195三、加工设备206四、生产实例及常见质量问题214第三节 咸蛋、皮蛋和卤蛋217一、概述217二、生产工艺218三、设施与关键加工设备235四、常见质量问题及其防控措施237第五章 新型早餐固体食品加工239第一节 方便米饭食品239一、概述239二、生产工艺241三、加工设备252四、生产实例及常见质量问题256第二节 面包261一、概述261二、生产工艺262三、加工设备275四、常见质量问题及解决措施280第三节 粉状食品284一、概述284二、生产工艺285三、加工设备289四、生产实例及常见质量问题296参考文献301本节可供早餐加工人员刃读使用．也可作为食品相关专业师生的参考读物。

章节摘录

插图：（三）醒发蒸制机醒发、蒸制是决定馒头质量的两个关键工序。
该生产工艺将两道工序合并一起在一次定位的情况下，将醒发和蒸制按规定的工艺条件和要求用程序加以控制和实现。
醒发的目的是让面团继续膨胀以便更加均匀化，醒发工序安排有两种形式，一种是间歇式生产，另一种是连续式生产。
间歇式生产是采用特殊的馒头托盘，将馒头排好后，连同托盘车一起送入醒发间，待馒头醒发好后送入蒸柜进行蒸制。
连续式生产是将醒发和蒸制工序用一套机构联系在一起，在合适的工艺条件下完成醒发蒸制。
连续式生产分为两种方式，_种是利用隧道式装置，另一种是利用层叠式装置。
.’1.隧道式装置隧道式装置由动力源、链条、链轮、拖板和导轨组成。
这种输送装置在蒸机的一端将生面团送入，通过蒸室内汽蒸工艺条件的保证，待馒头从另一端输出时，已经熟成。
在装置的转弯处馒头由于自重而自动脱落拖板，通过一输送带进入成品库。
这种装置结构简单、维修方便但占地面积大，热效率相对低，回程不能利用，给生产线的推广带来一些困难。
2.层叠式装置层叠式装置是在确保结构简单的前提下，完成动作的实现。
输送带是由多块拖板组成，每块拖板两端面均伸出一长一短两根销轴，长销铰接在两边链条上，短销上套有滚轮。
水平运动状态时，链条带动拖板，短销下有支撑导轨，所有拖板呈一平面，转动时，长轴随轮作圆周运动，短轴则进入一弧形导轨同步作圆周运动，由于弧形导轨的强制导向作用，使得短轴和长轴同时沿两个圆作圆周运动，拖板在转弯处实现了平移过渡，保证馒头在转弯时的位置不变。
当馒头蒸熟后在出口位置将短轴的支承导轨撤离一段距离，拖板就会失重沿长轴翻转而使馒头脱离。
生馒头放入蒸笼后，由输送链条送入生产线。
蒸笼先送入醒发室，在运动中醒发一段时间然后进入熟化室，边运行边熟化，熟化时间的长短则依靠控制链条的运行速度控制。

编辑推荐

《营养早点生产与配方》是由化学工业出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

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