

<<大豆制品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<大豆制品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501948079

10位ISBN编号：7501948070

出版时间：2005-6-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：石彦国

页数：320

字数：478000

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>

<<大豆制品工艺学>>

内容概要

大豆是重要的农作物之一，大豆的经济价值在进入21世纪以来越发凸现。不论是经济发达国家，还是发展中国家，都已意识到了发展大豆产业的重要意义，大豆经济国际化和全球化已成一个不可逆转的大趋势。

我国是大豆的故乡，具有几千年食用大豆的历史，大豆在中华民族的繁衍生息中起到了极其重要的作用。

新世纪的到来，中国大豆产业出现了快速增长的势头，同时也面临着严峻的挑战。

为了给我国大豆产业的发展助一臂之力，给业内人士提供一点借鉴和帮助，承蒙业界同仁的鼓励与支持，编者对十年前出版的《大豆制品工艺学》进行了修订，并期望新版《大豆制品工艺学》能像第一版那样受到业内同仁的关注与喜爱。

《大豆制品工艺学》（第二版）在不改变第一版内容体系的基础上，参考了大量的国内外文献，对国内外大豆研究的前沿领域和最新成果均有提及和介绍，书的内容更加丰富，体系更加完善，可供相关领域科技工作者和相关专业教师及学生的参考。

<<大豆制品工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 大豆制品的概念与分类 一、概念 二、分类 第二节 大豆制品的起源与发展 一、中国传统大豆制品的起源与发展 二、新兴大豆制品的起源与发展 第三节 大豆制品的未来 一、从大豆及大豆制品的营养价值方面评估 二、从蛋白质资源方面评估 三、从人类膳食需求方面评估 第二章 大豆的种类和结构 第一节 大豆的生产 一、大豆生产历史与形式 二、大豆的分类 三、大豆的贮藏 第二节 大豆种子结构与组成 一、大豆种子结构 二、大豆籽粒的组成 第三章 大豆的化学成分 第一节 大豆油脂 一、大豆油脂的组成 二、大豆油脂的物化特性 三、大豆油脂的营养及生理功能特性 第二节 碳水化合物 一、大豆中碳水化合物的组成特征 二、大豆中的可溶性碳水化合物 三、大豆中的不溶性碳水化合物 第三节 大豆异黄酮 一、大豆中异黄酮的含量与分布 二、大豆异黄酮的组成与结构 三、大豆异黄酮的物化性质 四、大豆异黄酮的生理活性与保健功能 第四节 大豆中的其它微量成分 一、无机盐 二、维生素 三、皂苷 四、有机酸 五、大豆的味成分 第四章 大豆蛋白质 第一节 大豆蛋白质的基本知识 一、大豆蛋白质的含氮量及其换算系数 二、大豆蛋白质的分类 三、大豆蛋白质的氨基酸组成 四、大豆蛋白质的分子结构 第二节 大豆蛋白质的相对分子质量与分级组分 一、大豆蛋白质的相对分子质量 二、大豆蛋白质的分级组分 三、解离-缔合反应 第三节 大豆蛋白质的溶解特性 一、大豆蛋白质溶解特性的含义及其表达方式 二、大豆蛋白质的溶解度与溶液pH的关系 三、其它共存物对大豆蛋白质溶解度的影响 四、大豆蛋白质不同分级组分的溶解差异性 第四节 大豆蛋白质的变性 一、变性的概念及其表现 二、大豆蛋白质的热变性 三、化学因素与蛋白质变性 四、冷冻变性 第五节 大豆蛋白质的功能特性 一、概念 二、乳化性 三、吸油性 四、吸水性与保水性 五、黏度 六、胶凝性 七、起泡性 八、调色性 第六节 大豆中的酶与抗营养因子 一、脂肪氧化酶 二、尿素酶..... 第五章 非发酵豆制品 第六章 腐乳 第七章 豆豉与豆腐 第八章 豆乳制品 第九章 脱脂大豆与大豆脱脂术 第十章 脱脂大豆蛋白制品 第十一章 大豆功能性成分的提取 第十二章 大豆生物化学技术与方法 参考文献

<<大豆制品工艺学>>

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>