

<<油料类食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<油料类食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502369194

10位ISBN编号：7502369198

出版时间：2011-6

出版时间：科技文献

作者：曾洁//夏小乐

页数：362

字数：285000

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>

<<油料类食品加工技术>>

内容概要

《油料类食品加工技术》系统介绍了各种油料类食品生产最新技术，重点介绍大豆油脂及其食品加工技术、花生油脂及其食品加工技术、芝麻油脂及其食品加工技术、玉米胚油脂及其食品加工技术、核桃油脂及其食品加工技术和瓜子油脂及其食品加工技术，并介绍了它们的贮藏方法等内容。在编写过程中结合了科研实践与经验，将传统工艺与现代加工技术相结合，内容全面具体，条理清楚，通俗易懂，是一本可操作性强的油料类食品生产实用技术书。本书由河南科技学院食品学院曾洁副教授(博士)和江南大学生物工程学院夏小乐博士主编。

<<油料类食品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 我国油料作物加工概述

- 一、油料产地加工区域布局
- 二、油料作物加工现状
- 三、油料作物加工存在问题
- 四、促进油料产业健康发展的对策

第二节 主要油料作物贮藏技术

- 一、大豆贮藏技术
- 二、花生贮藏技术
- 三、芝麻贮藏技术
- 四、玉米贮藏技术
- 五、核桃贮藏技术
- 六、葵花籽贮藏技术

第二章 大豆油脂及其食品加工技术

第一节 豆油加工技术

- 一、大豆油加工设备
- 二、大豆油加工技术

第二节 大豆饮料加工技术

- 一、蜂蜜豆乳
- 二、橘汁豆乳
- 三、丹麦豆乳
- 四、日本豆乳
- 五、瑞典豆乳
- 六、塑料杯豆奶
- 七、速溶豆浆粉
- 八、豆乳粉
- 九、豆乳晶

第三节 大豆发酵食品加工技术

- 一、酱油
- 二、豆酱
- 三、克东腐乳
- 四、红豆腐乳
- 五、豆腐乳(酱豆腐)
- 六、乳酸发酵豆乳
- 七、臭豆腐
- 八、潼川豆豉
- 九、永川豆豉
- 十、阳江豆豉
- 十一、开封西瓜豆豉
- 十二、八宝豆豉

第四节 大豆蛋白食品加工技术

- 一、豆腐
- 二、内酯豆腐
- 三、羊肉豆腐脑
- 四、三鲜豆腐脑

<<油料类食品加工技术>>

- 五、菜豆花
- 六、高豆花
- 七、豆腐丝
- 八、模型豆腐干

.....

- 第三章 花生油脂及其食品加工技术
- 第四章 芝麻油脂及其食品加工技术
- 第五章 玉米胚油脂及食品加工技术
- 第六章 核桃油脂及食品加工技术
- 第七章 瓜子油脂及其食品加工技术
- 参考文献

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>