第一图书网, tushu007.com

<<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。

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

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

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