

<<油脂加工工艺与设备>>

图书基本信息

书名：<<油脂加工工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787502547691

10位ISBN编号：750254769X

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社

作者：马传国 编

页数：414

字数：361000

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>

## <<油脂加工工艺与设备>>

### 内容概要

本书是《油脂化工技术系列丛书》中的一本，共分十三章，系统介绍了油脂脱胶、工艺过程和生产设备，同时对人造奶油、起酥油、巧克力糖果、调味油脂等油脂制品的原料、配方、产品品质、生产工艺和设备等进行了阐述，对油脂及其制品的包装、劣变及安全储存做了介绍。

本书内容理论与生产实际有机结合，对油脂的生产加工具有实际的指导作用。

本书对从事油脂、食品、化工及轻工领域的科研技术人员有较高的参考价值，也可供大专院校相关专业师生参阅。

本书对从事油脂、食品、化工及轻工领域的科研技术人员有较高的参考价值，也可供大专院校相关专业师生参阅。

## <<油脂加工工艺与设备>>

### 书籍目录

第一章 油脂脱胶 第一节 水化脱胶 第二节 非水化磷脂的脱除 第三节 其他脱胶法第二章 油脂脱酸 第一节 碱炼脱酸理论 第二节 碱炼脱酸工艺与设备第三章 油脂脱色 第一节 吸附脱色理论 第二节 吸附脱色工艺与设备 第三节 其他脱色法第四章 油脂脱臭 第一节 脱臭的理论 第二节 脱臭工艺与设备第五章 油脂脱蜡第六章 油脂分提 第一节 油脂分提理论 第二节 油脂分提工艺与设备 第三节 结晶分提的原理第七章 油脂氢化 第一节 氢化理论(化学) 第二节 催化理论 第三节 油脂氢化工艺与设备第八章 酯交换 第一节 化学酯交换 第二节 酶促酯交换第九章 人造奶油 第一节 人造奶油的定义、标准与种类 第二节 人造奶油的品质及影响因素 第三节 人造奶油的基料和辅料 第四节 人造奶油的加工工艺 第五节 人造奶油及其相关产品的加工设备第十章 起酥油 第一节 起酥油的定义、标准与种类 第二节 起酥油的功能特性及影响因素 第三节 起酥油的基料和辅料 第四节 起酥油的生产工艺 第五节 起酥油生产设备第十一章 巧克力糖果用脂 第一节 天然可可脂 第二节 可可脂替代品 第三节 常见巧克力糖果的基本组成第十二章 调味油脂制品 第一节 蛋黄酱 第二节 色拉调味计 第三节 调味油 第四节 调和油 第五节 花生酱第十三章 油脂及其制品的包装与储存 第一节 油脂及其制品的包装 第二节 油脂制品在储存过程中的劣变 第三节 油脂制品的安全储存

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>