第一图书网, tushu007.com

# <<豆制品安全生产与品质控制>>

## 图书基本信息

书名：<<豆制品安全生产与品质控制>>

13位ISBN编号：9787502570361

10位ISBN编号：7502570365

出版时间：2005-7

出版时间：化学工业出版社

作者：籍保平李博

页数：385

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

## 内容概要

《豆制品安全生产与品质控制》共分十二章。
系统的阐述了大豆的原料、辅料与食品的安全性，豆制品加工厂的卫生要求，中国传统豆制品（豆腐、豆腐干、素制品、腐竹），发酵性豆制品（腐乳、酱油、豆豉），新兴大豆制品（豆乳、大豆蛋白、大豆油脂）以及大豆功能性食品（膳食纤维、大豆低聚糖、大豆低聚糖、大豆多肽、大豆皂苷等）的生产与安全性质量控制。
全书力求反映豆制品各关键环节的操作情况和食品源头污染情况，介绍了常见的质量问题和解决措施，同时还引入了国内生产厂家实施HAC-CP体系的实例，所以对生产实践的具体操作有所裨益。
《豆制品安全生产与品质控制》适用于企业生产一线的技术管理人员、品控人员、技术工人、质量检验、商检等部门工作人员以及大专院校师生。

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 豆制品的概念与分类一、豆制品的概念二、豆制品的分类第二节 豆制品的起源与发展一、大豆和豆腐的起源二、大豆和豆制品在世界各地的传播三、豆制品加工的发展第三节 豆制品的生产现状与存在的安全性问题一、大豆营养价值和保健功能的新发现二、国外豆制品行业迅猛发展三、国内豆制品行业现状四、豆制品行业存在的问题五、发展传统豆制品的对策第四节 在大豆食品生产企业推行HACCP体系一、推行HACCP体系的必要性二、HACCP体系的基本原理三、推行HACCP体系存在的问题第五节 豆制品加工业的发展前景及趋势一、传统大豆食品二、全脂大豆的加工三、大豆蛋白的开发四、油脂的加工五、大豆中生理活性物质的研究开发第二章 大豆原料特征与可能存在的安全性问题第一节 大豆原料的组成成分及加工特性一、大豆蛋白二、大豆油脂三、碳水化合物四、维生素五、无机盐六、大豆异黄酮七、皂苷八、酶九、大豆的味成分十、有机酸第二节 大豆中的天然有毒物质一、胰蛋白酶阻碍因子二、凝集素三、肠胃胀气因子四、引起甲状腺肿胀的物质五、天然有毒物质的消除方法第三节 环境污染与食品安全一、大气污染二、水污染三、土壤污染第四节 农药残留与食品安全第五节 大豆田化学除草剂的药害及控制一、气候和土壤因子的影响二、施药时期不当三、混药不当四、药效残留五、未执行田间作业标准第六节 大豆的微生物污染与食品安全第七节 大豆的贮藏与食品安全一、大豆在贮藏过程中的变化机理二、影响大豆贮藏的因素三、贮藏大豆的一些方法第八节 转基因大豆及其安全性评价一、转基因大豆的生产现状二、转基因大豆的安全性评价三、我国有关转基因产品的相关条例第三章 加工辅料、包装材料与食品安全性第一节 豆腐类制品生产用辅料及其可能带来的食品安全问题一、凝固剂二、消泡剂三、防腐剂四、其他食品添加剂五、水第二节 豆制品的包装材料及存在的安全性问题一、豆制品的包装要求二、常用豆制品的包装方法三、陶瓷及其对食品安全性的影响四、玻璃及其对食品安全性的影响五、塑料及其对食品安全性的影响第三节 食品包装材料的痕量污染物与食品的安全性第四章 豆制品加工厂的卫生第五章 传统豆制品的生产与安全性质量控制第六章 豆乳第七章 腐乳的加工与安全性质量控制第八章 酱油第九章 豆豉的加工与安全性质量控制第十章 大豆蛋白制品的加工与安全性质量控制第十一章 大豆油脂加工工艺及质量控制第十二章 大豆功能性食品的加工与安全性质量控制附录 本书常用名词缩词和词汇表附录 相关的国家标准GB —附录 植物蛋白饮料卫生标准附录 广州市企业标准豆乳附录 腐乳质量标准和检验方法附录 酱油卫生标准附录 中华人民共和国国家标准大豆油GB —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