

<<功能性大豆食品>>

图书基本信息

书名：<<功能性大豆食品>>

13位ISBN编号：9787502581008

10位ISBN编号：7502581006

出版时间：2006-2

出版时间：化学工业出版社

作者：李晓东

页数：248

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>

## <<功能性大豆食品>>

### 内容概要

《功能性大豆食品》为《功能性食品及其加工技术丛书》中的一册。

全书共分九章，第一章简述了大豆营养成分、功能性成分和大豆功能性食品开发应用现状，第二章至第九章阐述了大豆低聚糖、大豆磷脂、大豆异黄酮、大豆皂苷、大豆多肽化合物、组成、功能特性、生产技术及在食品中的应用等。

《功能性大豆食品》可供大豆食品生产厂家，保健食品生产研发单位的技术人员使用，也可作为高等院校相关专业师生参考书。

## &lt;&lt;功能性大豆食品&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 大豆中的营养成分和传统大豆食品第二节 大豆中的功能性成分和大豆功能性食品第二章 大豆低聚糖第一节 大豆低聚糖的性质第二节 大豆低聚糖的生产第三节 大豆低聚糖在食品中的应用技术第三章 大豆磷脂第一节 大豆磷脂的性质第二节 大豆磷脂的品种第三节 大豆磷脂在食品中的应用第四章 大豆异黄酮第一节 大豆异黄酮的性质第二节 大豆异黄酮产品的开发第三节 大豆异黄酮的生产方法第四节 大豆异黄酮的应用第五章 大豆皂苷第一节 大豆皂苷的性质第二节 大豆皂苷的生产技术第三节 大豆皂苷在食品中的应用第六章 大豆多肽化合物第一节 大豆多肽的性质第二节 大豆多肽的生产第三节 大豆多肽在食品中的应用第四节 几种大豆多肽产品的生产技术第七章 维生素E第一节 维生素E的一般性质第二节 大豆中维生素E的提取方法第三节 大豆中维生素E应用与开发第四节 大豆中维生素E的含量第八章 大豆纤维食品第一节 大豆纤维的性质第二节 大豆纤维的工业化生产方法第三节 大豆纤维在食品中的应用第四节 富含大豆纤维产品的生产技术第九章 功能性大豆蛋白第一节 大豆分离蛋白第二节 大豆分离蛋白制品在食品中的应用第三节 大豆浓缩蛋白第四节 大豆浓缩蛋白的应用参考文献

<<功能性大豆食品>>

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>