

<<豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787807620105

10位ISBN编号：7807620102

出版时间：2007-12

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：林松毅

页数：117

字数：95000

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>

<<豆制品加工技术>>

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。该丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

<<豆制品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 大豆子粒的结构 第二节 大豆的化学组成 第三节 功能活性成分 第四节 大豆中的酶类 第五节 大豆中的抗营养因子 第六节 大豆的豆腥味与苦涩味物质第二章 大豆的贮藏及加工特性 第一节 大豆的基本生理活动 第二节 大豆的贮藏方法 第三节 大豆的加工特性 第四节 大豆的等级(质量)标准 第五节 大豆加工制品分类第三章 豆浆与豆粉的加工工艺 第一节 豆浆加工的基本工艺 第二节 豆粉的加工工艺 第三节 豆粉的质量标准第四章 腐竹的加工工艺 第一节 概述 第二节 腐竹的加工工艺 第三节 腐竹的质量标准第五章 豆腐与豆腐乳的加工工艺 第一节 豆腐加工工艺 第二节 豆腐乳的加工工艺 第三节 豆腐与豆腐乳的质量标准第六章 豆酱的加工工艺 第一节 概述 第二节 大豆酱生产中的微生物学和生物化学 第三节 大豆酱的加工工艺 第四节 大豆酱的质量标准第七章 豆豉的加工工艺 第一节 概述 第二节 豆豉的加工工艺 第三节 豆豉的质量标准第八章 纳豆的加工工艺 第一节 概述 第二节 纳豆生产中的微生物学和生物化学 第三节 纳豆的加工工艺参考文献

<<豆制品加工技术>>

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>