

<<苦荞麦食品生产技术研究>>

图书基本信息

书名：<<苦荞麦食品生产技术研究>>

13位ISBN编号：9787811046434

10位ISBN编号：7811046431

出版时间：2007-6

出版时间：西南交通大学出版社

作者：肖诗明 编

页数：290

字数：259000

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>

<<苦荞麦食品生产技术研究>>

内容概要

本书是有关苦荞麦食品生产技术研究的部分成果汇编, 主要从工艺研究、产品研制、质量控制、产品标准等方面展示了我们在苦荞麦食品生产技术研究方面的成果。

全书共分五个部分, 第一部分为专题综述, 从苦荞麦的营养功能、保健功能、食品开发、凉山苦荞麦产业等方面对其进行了论述; 第二部分为工艺研究, 研究不同加工方法对苦荞麦成分的影响、苦荞麦方便食品的生产工艺、苦荞麦挤压膨化的工艺参数、苦荞麦粉与其他物料配合的性能、苦荞麦浸出汁的稳定性、苦荞麦黄酮的提取工艺条件等; 第三部分为产品研制, 对苦荞饼干、苦荞羹、苦荞茶等产品的配方和工艺进行了筛选和优化; 第四部分为质量控制, 阐述了HACCP质量控制方法在苦荞麦食品生产中的应用; 第五部分为产品标准, 结合生产实际情况制订了苦荞粉、苦荞快餐粉、苦荞馒头粉、不同苦荞茶等产品的质量标准。

本书可供食品科技人员、苦荞麦食品生产企业及大专院校食品科学与工程师生参考。

<<苦荞麦食品生产技术研究>>

书籍目录

专题综述 凉山州苦荞麦产业的形成、现状与发展 荞麦的营养功能研究和食品开发现状工艺研究
加工方法对苦荞麦粉营养成分影响的研究 苦荞麦方便食品生产工艺探讨 苦荞麦粥糊方便食品的挤
压膨化 苦荞麦营养粉挤压膨化的工艺参数及配方优化 苦荞麦粉的挤压膨化特性研究 苦荞麦粉和
小麦面粉复混物的性能研究 苦荞麦麦麸浸出汁澄清方法及储藏稳定性的研究 苦荞麦麦心粉中黄酮
的提取工艺条件研究 苦荞麦麦皮粉中黄酮的提取工艺条件研究 苦荞麦麸皮中黄酮的提取工艺条件
研究 苦荞麦茎叶中黄酮的提取工艺条件研究 苦荞麦籽壳中黄酮的提取工艺条件研究 产品研制
苦荞馒头自发粉的研制 苦荞羹的研制 苦荞芝麻羹的研制 苦荞南瓜羹的研制 苦荞麦蛋糕生产工
艺条件研究 苦荞麦曲奇饼干的研制 浓香型苦荞麦袋泡茶的研究 “节节”苦荞麦茶的研制 薄
荷型清香苦荞茶的研制 茉莉花型清香苦荞茶的研制 菊花型清香苦荞茶的研制 苦荞麦叶片制茶工
艺的探讨 苦荞冰淇淋的研制 苦荞麦复合饮料的研制 苦荞酸奶的研制 质量控制 HACCP系统在
苦荞麦膨化食品生产中的应用 HACCP系统在苦荞叶片制茶生产中的应用 产品标准 苦荞麦粉标准
苦荞馒头粉标准 快餐苦荞粉标准 苦荞羹标准 苦荞南瓜羹标准 苦荞芝麻羹标准 清香苦荞茶
标准 浓香苦荞茶标准 “节节”苦荞茶标准附录

<<苦荞麦食品生产技术研究>>

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>