

<<大豆蛋白质加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<大豆蛋白质加工新技术>>

13位ISBN编号：9787030204677

10位ISBN编号：7030204670

出版时间：2008-5

出版单位：科学出版社

作者：迟玉杰 等编著

页数：320

字数：403000

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>

<<大豆蛋白质加工新技术>>

内容概要

本书主要介绍：大豆蛋白质的组成、结构、功能，大豆浓缩蛋白的醇法浸提技术、等电点浸提技术，大豆分离蛋白的碱提酸沉技术，超滤分离纯化技术，大豆蛋白质的改性技术，大豆功能肽的提取纯化技术、功能评价，大豆蛋白质挤压技术，大豆蛋白质仿真食品，大豆抗营养因子去除和利用技术及大豆蛋白质化工产品加工技术等。

本书可供从事大豆加工科研与生产的工程技术人员、高等院校食品科学与工程专业的教师和学生，以及相关领域的科技人员等参考。

<<大豆蛋白质加工新技术>>

书籍目录

前言第1章 绪论 1.1 大豆蛋白质加工技术起源 1.2 国内外大豆蛋白质加工现状与趋势 1.2.1 大豆蛋白质加工企业现状 1.2.2 大豆蛋白质产品结构与技术现状 1.2.3 大豆蛋白质市场需求 1.2.4 大豆蛋白质加工发展趋势 1.3 大豆蛋白质产品的应用 1.3.1 在主食中的应用 1.3.2 在肉类食品中的应用 1.3.3 在糖果中的应用 1.3.4 在烘烤制品中的应用 1.3.5 在饮料中的应用 1.3.6 大豆蛋白质仿肉制品 1.3.7 大豆蛋白质干酪 参考文献第2章 大豆蛋白质的化学组成、结构 2.1 大豆蛋白质的基本化学组成 2.1.1 大豆的化学组成 2.1.2 大豆中的蛋白质 2.1.3 大豆蛋白质的分类 2.1.4 大豆蛋白质中的非蛋白质组分 2.1.5 大豆蛋白质的含氮量及其换算系数 2.2 大豆蛋白质的氨基酸组成 2.3 大豆蛋白质的相对分子质量与分级组分 2.3.1 大豆蛋白质的相对分子质量 2.3.2 大豆蛋白质的分级组分 2.3.3 解离—缔合反应 2.4 大豆蛋白质的分子结构 2.4.1 一级结构 2.4.2 二级结构 2.4.3 结构模体 2.4.4 结构域 2.4.5 三级结构 2.4.6 四级结构 参考文献第3章 大豆蛋白质的营养、功能与特性 3.1 大豆蛋白质的营养 3.1.1 大豆蛋白质中含有的的人体所需氨基酸 3.1.2 蛋白质营养品质评价方法 3.1.3 影响大豆蛋白质消化率的因素 3.2 大豆蛋白质的生理功能 3.2.1 大豆分离蛋白的生理功能 3.2.2 大豆浓缩蛋白的生理功能 3.3 大豆蛋白质的功能特性 3.3.1 溶解特性 3.3.2 热变性 3.3.3 乳化性 3.3.4 吸油性 3.3.5 吸水性和保水性 3.3.6 黏度 3.3.7 凝胶性 3.3.8 起泡性 3.3.9 调色性 3.3.10 成膜性 3.3.11 大豆蛋白质在食品工业中的应用 参考文献第4章 大豆浓缩蛋白的加工技术 4.1 大豆浓缩蛋白的乙醇连续梯度萃取技术 4.1.1 原理 4.1.2 原辅料要求 4.1.3 工艺流程及操作要点 4.1.4 国内外加工技术案例 4.1.5 乙醇萃取法生产大豆浓缩蛋白的全程质量控制 4.1.6 关键技术设备 4.1.7 产品质量评价和标准 4.1.8 乙醇浸提法大豆浓缩蛋白的改性 4.2 等电点法萃取技术 4.2.1 原理 4.2.2 原辅料要求 4.2.3 加工工艺流程及操作要点 4.2.4 关键技术与设备第5章 大豆分离蛋白的加工技术第6章 大豆组织蛋白加工技术第7章 大豆蛋白质改性技术第8章 大豆蛋白肽加工技术第9章 大豆乳清蛋白加工技术第10章 大豆中抗营养因子利用与去除技术第11章 大豆蛋白质化工产品加工技术

<<大豆蛋白质加工新技术>>

章节摘录

第1章 绪论 1.1 大豆蛋白质加工技术起源 我国自古就栽培大豆，商朝甲骨文中“菽”的象形文字。

我国最古老的、记述史前文化的、著于公元前6世纪的《诗经》里，便记载有“蓺之荍菽、荍菽旆旆”等。

从周朝到秦汉时期，大豆就已成为黄河流域的主要粮食作物之一；明清时代，大豆的种植迅速遍及东北、海南、新疆等地，踪迹遍布全国各地。

20世纪初，中国的大豆开始进入国际市场，与茶、丝同为三大出口名产。

我国大豆总产量与出口量占世界的80%~90%以上，遥遥领先于其他国家。

然而，从20世纪40年代开始，我国大豆产量开始下降。

1949年后虽然逐渐上升，20世纪60—70年代，由于当时历史条件和认识的局限，在“产量第一”的口号下，大豆被贬为“低产作物”，播种面积大幅度下降。

改革开放以后，经过多年努力和政策调整，从1993年开始，我国大豆产量才出现回升势头，近些年大豆年产量位居世界排名第四（表1.1）。

至于世界其他国家的大豆，都是直接或间接从我国传播去的。

公元前3世纪大豆由我国传人朝鲜，6世纪传至日本；约在300年前，大豆传人菲律宾、印度尼西亚；欧美认识大豆则在18世纪以后。

我国是世界上最早种植大豆的国家，也是世界上最早利用大豆加工食品的国家。

豆腐是我国古代的重要发明之一。

豆腐的历史从古至今，多年来一直扮演着平民化价格。

.....

<<大豆蛋白质加工新技术>>

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>