

<<植物蛋白工艺学>>

图书基本信息

书名：<<植物蛋白工艺学>>

13位ISBN编号：9787030300928

10位ISBN编号：7030300920

出版时间：2011-2

出版时间：科学出版社

作者：江连洲 编

页数：272

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>

<<植物蛋白工艺学>>

内容概要

该书主要介绍了蛋白质与人体健康，主要油料蛋白和谷物蛋白的营养分析，植物蛋白的发展状况、工艺和设备。

阐述了植物蛋白结构、营养和功能性质，剖析了天然抗营养成分毒性机理以及在蛋白质生产工艺中的脱毒方法，详细介绍了10多种植物蛋白的生产工艺以及各种不同的工艺路线。

<<植物蛋白工艺学>>

书籍目录

前言绪论一、植物蛋白加工的意义二、国内外植物蛋白生产与加工现状三、发展我国植物蛋白产品的建议第一章 植物蛋白资源概述第一节 主要油料蛋白资源一、大豆蛋白质二、花生蛋白质三、芝麻蛋白质四、其他油料蛋白质第二节 主要谷物蛋白资源一、小麦蛋白质二、米蛋白质三、玉米蛋白质四、其他谷类蛋白质第三节 新植物蛋白资源一、藻类蛋白质二、叶蛋白质第二章 植物蛋白质的结构与特征第一节 蛋白质的基本结构一、一级结构二、维持蛋白质构象的作用力三、二级结构四、超二级结构和结构域五、三级结构六、四级结构七、蛋白质变性第二节 油料蛋白质的结构与特征一、大豆蛋白质的结构与特征二、其他油料蛋白质的结构与特征第三节 谷物蛋白质的结构与特征一、小麦蛋白质二、玉米蛋白质三、大米蛋白质四、荞麦蛋白质第三章 植物蛋白的功能特性第一节 概述一、溶解性二、水化作用三、蛋白质与油、水之间的关系四、凝胶性五、黏度第二节 大豆蛋白制品的功能特性及应用一、大豆蛋白的功能性二、影响大豆蛋白品质的成分三、大豆蛋白质制品中气味的产生及防止四、大豆蛋白制品的应用第三节 其他植物蛋白制品的功能特性一、花生蛋白的功能性二、花生蛋白的应用三、芝麻蛋白的功能特性第四章 植物蛋白加工工艺第一节 原料的预处理一、种子油料的脱皮(壳)工艺二、低温脱溶粕的制取工艺第二节 大豆粉的生产一、全脂大豆粉二、速溶脱腥全脂豆粉三、膨化全脂豆粉四、脱脂大豆粉五、豆乳及豆乳粉第三节 新型大豆制品一、大豆浓缩蛋白二、大豆分离蛋白三、大豆组织化蛋白四、大豆多肽第四节 其他植物蛋白的生产一、面筋蛋白的生产二、大米蛋白的生产三、玉米蛋白的生产四、叶蛋白的生产第五章 传统大豆制品加工第一节 非发酵大豆制品一、理论基础及辅料二、非发酵大豆制品的加工工艺三、内酯豆腐的加工四、腐竹的加工第二节 发酵大豆制品一、酱油的加工二、豆酱的加工三、豆豉的加工四、腐乳的加工第六章 高新技术在植物蛋白加工中的应用第一节 挤压技术一、食品挤压的原理及工作过程二、挤压技术在大豆蛋白加工中的应用第二节 膜分离技术一、膜分离技术的原理二、超滤膜在蛋白质工业中的应用第三节 超高压技术一、超高压技术的原理二、超高压对大豆蛋白的影响第四节 生物技术一、生物技术的基本概念二、生物技术在植物蛋白中的应用第五节 超微粉碎技术一、超微粉碎与超微粉体简介二、超微粉碎过程的特点三、超微粉碎技术在大豆加工中的应用第六节 微波加热技术一、微波加热技术的原理二、微波加热的优点三、微波加热技术在大豆蛋白生产中的应用第七节 其他高新技术在大豆中的应用一、高频电场技术二、卧式喷雾干燥技术三、辐照技术参考文献

<<植物蛋白工艺学>>

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>