

<<膨化食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<膨化食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122000613

10位ISBN编号：7122000613

出版时间：2007-5

出版时间：7-122

作者：尚永彪

页数：202

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>

<<膨化食品加工技术>>

内容概要

本书系统地介绍了膨化食品加工的基本原理、加工设备、加工原辅材料以及加工工艺。内容主要包括概述、食品膨化的基本原理、膨化食品原辅料、挤压膨化食品、微波膨化食品、油炸膨化食品、膨化技术在其他食品工业上的应用、膨化食品的质量标准、膨化食品的安全等。本书不仅反映了膨化食品加工科学的最新研究进展，也列举了丰富的膨化食品加工实例，具有很强的实用性，可以作为大专院校食品科学与工程专业、农产品加工与储藏专业、粮油加工专业的教材或教学参考书，也可以作为食品科技人员、粮食加工及农产品资源开发企业研究人员和技术人员的参考书。

<<膨化食品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述第一节 膨化食品的概念与种类一、膨化食品的概念二、膨化食品的种类第二节 膨化食品的发展概况一、国外膨化食品和膨化技术的发展二、我国膨化食品的发展第三节 膨化食品的发展趋势参考文献第二章 膨化食品加工原理第一节 膨化加工机理一、膨化的形成机理二、膨化动力的产生机制三、物料中的主要物质在膨化中的作用第二节 膨化食品生产的单元操作一、挤压膨化二、微波膨化三、油炸膨化参考文献第三章 膨化食品的原料第一节 原料的特点及分类一、常用原料二、常用辅料第二节 原料的成分及对膨化的影响一、淀粉及其作用二、蛋白质及其作用三、水分及其作用四、脂肪及其作用五、维生素及其作用六、无机盐和微量元素及其作用第三节 挤压过程中物料成分的变化一、碳水化合物的变化二、蛋白质的变化三、脂肪的变化四、水分的变化五、风味物质变化六、色素的变化七、维生素和矿物质的变化参考文献第四章 挤压膨化食品第五章 微波膨化食品第六章 油炸膨化食品第七章 膨化技术在其他食品工业上的应用第八章 膨化食品的包装、储藏与运输第九章 膨化食品的安全第十章 膨化食品的质量标准

<<膨化食品加工技术>>

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>