

<<豆腐制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<豆腐制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122136183

10位ISBN编号：7122136183

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：于新、吴少辉、叶伟娟 主编

页数：306

字数：275000

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>

<<豆腐制品加工技术>>

前言

豆腐制品是中华民族的宝贵遗产，是一类优质的植物蛋白食品，营养价值高，易被人体吸收，且有较好的风味，所以，越来越被世界各国消费者接受。

豆腐及其制品主要包括豆腐、豆腐干、豆腐皮、腐竹和素制品等。

传统豆腐食品是营养与保健成分最集中、最合理、最丰富的食品，也是中华民族最普遍、最亲近的营养源。

这些传统豆腐食品的加工技术多为祖传技艺，其中包含了不少可贵的科学技术，是几千年来劳动人民智慧的结晶。

近年来，大豆营养价值和保健功能的新发现不但赋予大豆食品特别的重要性，更为传统的大豆食品注入新的活力。

由于各地自然条件、地理条件和人民饮食习惯的不同，我国的豆腐制品花色繁多，形成了许许多多各具特色的地方产品。

虽然豆腐生产基本工艺相同，但各地水质、大豆品质、凝固剂种类、点浆方法不同，因此形成各地各具特色的产品，如靖西姜黄豆腐、宁式小嫩豆腐、内酯豆腐等，此外还有山西广灵五香豆腐干、陕南红香血干、河南汝南鸡汁豆腐干、福建长汀豆腐干、宁波香豆腐干等。

随着人们对食品营养要求的提高，出现了一批新型大豆豆腐，如强化膳食纤维北豆腐、果蔬复合营养方便豆腐、姜汁保健豆腐、鸡蛋豆腐、高铁血豆腐等，使豆腐制品向更加健康、方便、多元化的方向发展。

目前，我国豆腐制品乃至农产品加工尚处于初级阶段，还未能向深层次推进，技术与装备落后是最主要的原因。

我们的规模小、技术水平低、综合利用差、能耗高、加工出的成品品种少、质量差。

特别是自动化水平和机电一体化水平较低，生产线的联结和设备的布局等需要改进，生产工艺有待改进，产品包装化程度有待提高，豆制品生产的技术队伍薄弱，基础性研究不够深入。

另外，我国大约90%的传统豆腐制品由个体作坊生产，简陋的豆腐作坊和原始的手工操作很难保证豆腐产品的卫生。

豆制品行业存在着诸如豆腐制品的保质期短、卫生条件差、加工质量差、加工辅料存在安全隐患、在食品中违规使用食品添加剂、加工过程中卫生条件差、二次污染严重等一系列安全质量问题。

豆腐制品生产企业必须对生产过程中存在的传统或者落后的操作方式进行改进和提高，实现豆腐制品的工业化、自动化、大规模生产。

与此同时，采用科学的卫生质量管理体系。

近几年，随着人民生活水平的提高和生活节奏的加快，人们对传统豆腐制品的需求量不断增加，豆腐制品加工中小企业迫切需要有关豆腐制品加工方面的实用技术，以便生产出优质的豆腐制品加工产品，满足消费者需求，获得更大的经济效益。

为此，我们在科研与教学实践基础上，参阅了大量相关的文献和书籍，编写了此书。

本书共分七章，第一章主要介绍了豆腐制品的发展现状和原料性质，第二章重点介绍了豆腐制品的加工原理和一般生产工艺，第三至五章重点介绍了豆腐、豆腐干、豆腐皮和素制品的原料配方、工艺流程、操作要点和质量标准等内容，第六至七章介绍了豆腐制品加工的卫生管理和加工厂的选址、设计等。

为便于学习和应用实践，本书在内容方面力求理论与应用并重，以理论指导实践，对我国迅速发展的豆制品的科研、开发、生产和加工有一定指导作用。

本书由仲恺农业工程学院于新、吴少辉、叶伟娟主编，参加编写的人员还有刘丽、刘文朵、王少杰、黄晓敏、刘淑宇、赵春苏、杨鹏斌、杨静、赵美美。

本书的编撰参考了许多相关文献，在此向原作者深表谢意。

虽然我们在编写过程中尽了很大努力，但是我们自觉水平有限、条件有限，可能还存在诸多遗缺。

对于本书的疏漏和不妥之处，恳请广大读者批评指正。

编者 2012年3月

<<豆腐制品加工技术>>

<<豆腐制品加工技术>>

内容概要

本书共分七章，介绍了豆腐制品的发展现状、原料性质、加工原理、常见质量问题、卫生管理、加工厂的选址与设计等。

重点介绍常见豆腐、腐竹、豆腐干、豆腐皮等豆腐制品的原料配方、工艺流程、操作要点及质量标准。

具体品种涉及中国各地区、各民族具有代表性的传统豆腐制品。

本书内容全面，条理清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

本书可供豆腐制品加工企业、豆制品加工作坊、食品、餐饮、商业等部门从业人员以及城乡居民家庭使用，也可供农产品加工生产、教学、检验和管理人员参考。

<<豆腐制品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论

- 一、我国豆腐制品历史与现状
- 二、大豆的营养成分
- 三、大豆中的生理活性成分
- 四、大豆抗营养因子
- 五、大豆蛋白的功能特性

第二章 豆腐加工原理及工艺总论

第一节 豆腐形成的基本原理

- 一、豆腐坯制作过程中大豆蛋白质的变化机理
- 二、胶凝剂的作用原理

第二节 豆腐加工的原辅料

- 一、主要原料
- 二、辅料

第三节 豆腐的基本加工工艺

- 一、工艺流程
- 二、操作要点

第四节 豆腐的常见质量问题

- 一、豆腐颜色发红、色暗
- 二、豆腐牙碇或苦涩
- 三、馊味或酸腐味
- 四、豆腐脑老嫩不均
- 五、豆腐形状不规则

第五节 豆腐的质量标准

第三章 豆腐加工实例

第四章 豆腐制品加工实例

第五章 豆腐干和豆腐皮加工技术

第六章 豆腐制品加工的卫生管理

第七章 豆腐制品加工厂的选址、设计

参考文献

<<豆腐制品加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：一、我国豆腐制品历史与现状 豆腐是我国的一大发明，之后逐步传入世界各国。至今，许多国家豆腐的名称仍为“豆腐”二字的谐音，它的发明给人类带来不少口福。

豆腐及其制品是指以大豆或其他豆类为原料，生产基本都经过筛选、清洗、浸泡、磨浆、除渣、煮浆及成型工序，产品的物态都属于蛋白质凝胶，或蛋白质凝胶再经卤制、炸卤、熏制、干燥等工艺制成，主要包括以下各类。

豆腐：是以大豆、黑豆等为原料，经除杂、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点脑、蹲缸、加压成型等工序制成的厚度在3cm以上的蛋白质凝胶。

豆腐的含水量在80%~90%，特点是持水性强，质地细嫩，有一定弹性和韧性，风味独特。

半脱水豆制品：有百叶、干张、干豆腐、白干等。

卤制品：有五香干、兰花干、菜干、茶干、豆腐丝、豆腐片等。

炸卤制品：有素什锦、素鸡、素肚、素火腿、素卷、素虾等。

熏制品：有熏干、熏豆腐、熏素鸡、熏素肚、熏素肠等。

干制品：有腐竹、豆棒、豆腐衣、豆腐皮、豆笋等。

豆腐制品的主要原料大豆富含营养物质，大约含有40%的蛋白质、20%的脂肪、10%的水分、5%的纤维素和5%的灰分。

其各种成分的含量与大豆的品种、产地、收获时间等有密切关系。

另外，含有较多的生理活性成分，如大豆多肽、大豆异黄酮、大豆低聚糖、大豆皂苷、大豆磷脂和大豆膳食纤维等，具有降血压、降低胆固醇、减轻动脉粥样硬化、增强免疫功能、抗癌、抗恶性细胞增殖的作用。

中国是大豆的故乡，也是大豆制品的发源地，我国大豆制品的生产、经营和消费历史非常悠久。

豆腐的制作可追溯到汉朝，相传是由淮南王刘安所创。

明朝李时珍在《本草纲目》中就有豆腐及豆腐皮的制作记载：“豆腐之法……凡黑豆、黄豆及白豆、泥豆、豌豆、绿豆之类，皆可以为之”。

造法为“水浸、粉碎、滤去渣、煎成。

以盐卤汁或山矾汁或醋浆、醋淀，就釜收之；又有人缸内以石膏末收者。

大抵得咸、苦、酸、辛之物，皆可收敛尔。

其上面凝结者，揭取晾干，名曰豆腐皮，食甚佳也，气味甘咸寒。

“迄今为止，中国的豆制品已有了2000多年的生产史。

在这漫长的岁月里，随着我国与世界各国在政治、经济、文化、科学、宗教等各方面的交流发展，我国的豆腐与豆腐制品生产技术逐渐地传到了亚洲、欧洲、北美洲以及非洲等国家和地区。

豆腐的制作技术在唐朝时传入日本。

1963年，日本奈良举行鉴真和尚逝世1200年活动，中国佛教协会派代表团参加，当时有很多日本朋友带了各种袋装豆制品参加纪念活动，所带豆制品袋上几乎都写有“唐传豆腐干，淮南堂制”。

其大意是说汉朝淮南王发明了豆腐制作技术，唐代的鉴真大师把它传到了日本。

日本豆腐业生产技术的发展非常迅速。

20世纪70年代，有豆腐生产加工厂40000多家。

1984年，日本厚生省许可加工豆腐的工厂有26032家。

日本生产的豆腐加工机械设备在世界上属于先进水平。

生产操作基本上机械化、自动化，也有一部分小加工点是半机械化生产。

<<豆腐制品加工技术>>

编辑推荐

《豆腐制品加工技术》在内容方面力求理论与应用并重，以理论指导实践，对我国迅速发展的豆制品的科研、开发、生产和加工有一定指导作用。

《豆腐制品加工技术》可供豆腐制品加工企业、豆制品加工作坊、食品、餐饮、商业等部门从业人员以及城乡居民家庭使用，也可供农产品加工生产、教学、检验和管理人员参考。

<<豆腐制品加工技术>>

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>