

<<方便食品原料学与工艺学>>

图书基本信息

书名：<<方便食品原料学与工艺学>>

13位ISBN编号：9787501921744

10位ISBN编号：7501921741

出版时间：1997-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：姜发堂等编

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>

## <<方便食品原料学与工艺学>>

### 内容概要

本书对加工方便食品采用的主要原料——稻米、面粉和马铃薯的原料学进行了较为系统的介绍，对主要的方便食品如方便米饭、方便米粉制品、方便粥、方便面、方便马铃薯制品的加工工艺学原理作了完整的阐述，并对方便食品的研究方向、进展作了综述。

本书可供轻工、商业、农业等有关院校的相关专业作教材用，也可供生产和科技人员参考。

# <<方便食品原料学与工艺学>>

## 书籍目录

### 绪论

#### 第一章 粮食籽粒中的水分

##### 第一节 水分的重要性

一、粮食中的含水量对粮食储藏加工的影响

二、影响粮食水分含量的主要因素

##### 第二节 水分在粮食籽粒中存在的形态与储粮的关系

一、水分在粮食籽粒中存在的形态

二、粮食的吸湿与散湿

三、粮食的平衡水分和安全水分

四、水分活度

##### 第三节 粮食中水分的测定方法

一、电烘箱低温恒重法（标准法）

二、烘箱高温定时法

三、高水分粮双烘法

四、蒸馏法

五、电测水仪法

六、水的滴定 卡费许尔法

#### 第二章 粮食中的糖类

##### 第一节 概述

一、糖的化学概念

二、糖的分类

三、糖类的重要性

##### 第二节 单糖

一、单糖的结构

二、单糖的主要性质

三、单糖的测定

##### 第三节 低聚糖

一、粮食中常见的低聚糖

二、低聚糖的主要性质

##### 第四节 多糖

一、淀粉

二、纤维素

三、半纤维素

四、果胶物质

#### 第三章 粮食中的脂类

##### 第一节 脂类的一般概念

一、脂类

二、脂类的分类

三、油脂分子的组成和结构

四、油脂的理化性质

##### 第二节 磷脂

一、磷脂的性质

二、油料粮食籽粒中的磷脂含量与分布

三、磷脂的作用

##### 第三节 谷物脂类的分析方法

## <<方便食品原料学与工艺学>>

- 一、分析谷物食品脂类的意义
- 二、谷物脂类分析方法
- 第四章 粮食中的蛋白质
- 第一节 概述
- 一、蛋白质的重要性
- 二、蛋白质的分子组成
- 第二节 氨基酸
- 一、氨基酸结构特点
- 二、氨基酸的分类
- 三、氨基酸的主要物理及化学性质
- 四、必需氨基酸及蛋白质营养
- 第三节 蛋白质的结构
- 一、蛋白质结构的近代概念
- 二、蛋白质的构象和维持构象的作用力
- 第四节 蛋白质的重要性质
- 一、蛋白质的分子形状和相对分子质量
- 二、蛋白质的两性解离及等电点
- 三、蛋白质的胶体性质
- 四、蛋白质的沉淀作用
- 五、蛋白质的变性作用
- 第五章 粮食中的色素、维生素和矿物质
- 第一节 粮食中的色素
- 一、脂溶性色素
- 二、水溶性色素
- 三、单宁类（或鞣质）
- 第二节 粮食中的维生素
- 一、维生素的分类与命名
- 二、脂溶性维生素
- 三、水溶性维生素
- 第三节 粮食中的矿物质元素
- 一、粮食籽粒中矿物质元素的含量、分布与粮食品质的关系
- 二、粮食中矿物质元素的种类和存在状态
- 第六章 粮食中重要的酶及作用
- 第一节 淀粉酶
- 一、 $\alpha$ -淀粉酶
- 二、 $\beta$ -淀粉酶
- 第二节 磷酸化酶
- 第三节 蛋白酶
- 第四节 氧化酶
- 一、多酚氧化酶
- 二、抗坏血酸氧化酶
- 三、过氧化氢酶及过氧化物酶
- 第五节 酯酶
- 一、脂肪酶
- 二、植酸酶
- 第七章 大米的原料学
- 第一节 稻谷的分类和结构

## <<方便食品原料学与工艺学>>

- 一、稻谷的分类
- 二、稻谷籽粒的结构
- 第二节 稻谷物理化学特性
  - 一、稻谷的物理特性
  - 二、稻谷的化学特性
  - 三、稻谷加工过程中营养成分的损失
- 第三节 大米的分类及物理化学特性
  - 一、大米的物理化学特性
  - 二、大米的化学组成
  - 三、大米的营养分布
  - 四、大米的食用品质
  - 五、大米的分类、质量标准与检测方法
- 第四节 粮食储藏过程中的变化
  - 一、粮食发热
  - 二、粮食变苦
  - 三、粮食变酸
  - 四、粮食褐变
- 第八章 方便米饭的加工工艺
  - 第一节 速食方便米饭加工工艺概论
    - 一、脱水干燥米饭生产工艺
    - 二、成品米饭（非脱水米饭）生产工艺
  - 第二节 浸泡
    - 一、浸泡的目的与方法
    - 二、大米在浸泡过程中的变化
    - 三、浸泡工艺参数的分析与确定
  - 第三节 酶处理
    - 一、内切淀粉酶处理
    - 二、脱支酶处理
    - 三、外切酶处理
    - 四、大米（或米饭）经酶处理后产生的变化
  - 第四节 渗糖处理
  - 第五节 蒸煮熟化（ - 化）
  - 第六节 离散处理
    - 一、离散和离散的方法
    - 二、离散液中乳化剂的应用
  - 第七节 干燥
    - 一、热风干燥
    - 二、微波干燥
  - 第八节 速食方便米饭的杀菌处理
    - 一、重要的微生物
    - 二、常见的腐败现象和食物中毒
    - 三、杀菌对象菌
    - 四、影响微生物生长的条件
    - 五、影响微生物致死时间的因素
    - 六、影响传热的因素
    - 七、杀菌工艺条件的确定
    - 八、杀菌条件的基本推算法

## <<方便食品原料学与工艺学>>

### 九、杀菌条件的确定试验

#### 第九节 米饭的风味

- 一、米饭中的挥发性成分
- 二、大米贮藏时间对米饭挥发性成分的影响
- 三、大米贮藏温度对米饭挥发性成分的影响
- 四、大米破碎程度对米饭挥发性成分的影响
- 五、烹煮时间对米饭挥发性成分的影响
- 六、香型大米及增香技术
- 七、彩色大米及调色技术

### 第九章 其他米制品加工工艺

#### 第一节 米粉(粒、块状)

- 一、米粉的加工
- 二、米粉曲奇与米粉面包

#### 第二节 米粉(丝、条状)

- 一、米粉的种类
- 二、米粉的加工

#### 第三节 米饼干

- 一、米饼干的分类
- 二、米饼干的配方
- 三、米饼干的加工
- 四、米饼干的膨化
- 五、米饼干的焙烤
- 六、大米特性对米饼干加工的影响

#### 第四节 米糕

#### 第五节 膨化米饼

#### 第六节 八宝粥类食品

- 一、八宝粥生产基本工艺流程
- 二、八宝粥生产工艺条件分析
- 三、八宝粥生产线主要设备的配置及特点
- 四、八宝粥生产的二次杀菌设备
- 五、八宝粥生产的真空打检设备

### 第十章 方便面的加工工艺

#### 第一节 小麦的结构及化学组成

- 一、小麦的结构
- 二、麦粒各部分的组成
- 三、麦粒各组成部分化学成分分布特点

#### 第二节 小麦粉的营养价值

#### 第三节 面粉的处理

- 一、漂白
- 二、熟化(氧化)
- 三、氯化处理
- 四、补充酶
- 五、强化
- 六、面粉分级

#### 第四节 方便面的生产工艺流程

- 一、附带汤料的油炸方便面工艺流程
- 二、调味杯装方便面工艺流程

## <<方便食品原料学与工艺学>>

三、热风干燥型方便面工艺流程

四、调味软面（湿面）工艺流程

第五节 制面原材料

一、小麦粉

二、变性淀粉

三、水

四、辅料和添加剂

第六节 面团调制

一、面团的形成

二、面团流变学特性及测定

三、面团调制的工艺条件与面条质量的关系

四、面团调制的生产设备

第七节 面条的油炸处理

一、油炸用油

二、几种常用的油炸用油及其质量标准

三、油脂类的化学变化

四、油炸化学

五、面条的油炸

第八节 汤料及其制备

第十一章 马铃薯方便食品简介

一、马铃薯食品概述

二、国外马铃薯食品加工工艺

三、国外马铃薯食品加工设备

四、国内马铃薯食品加工技术简介

参考文献

<<方便食品原料学与工艺学>>

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>