

<<新型发酵食品>>

图书基本信息

书名：<<新型发酵食品>>

13位ISBN编号：9787501921928

10位ISBN编号：750192192X

出版时间：1998-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：迟玉森

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>

<<新型发酵食品>>

内容概要

本书系《现代食品丛书》之一，主要介绍新型发酵食品的概念、研究方向及加工技术。

内容包括：果蔬发酵饮料、新法生产传统发酵食品、氨基酸和有机酸发酵、新型粮油及大豆发酵食品、微生物发酵生产多糖、国外地区性发酵食品、发酵食品的营养与卫生、现代新型发酵食品展望。

<<新型发酵食品>>

书籍目录

- 第一章 食品发酵常见的微生物
 - 一、食品发酵常见的细菌
 - 二、食品发酵常见的酵母菌
 - 三、食品发酵常见的霉菌
- 第二章 果蔬发酵饮料
 - 第一节 果汁及果实发酵饮料
 - 一、果汁发酵饮料
 - 二、果汁乳酸菌饮料
 - 三、水果格瓦斯
 - 四、添加果料的酸牛乳饮料
 - 第二节 蔬菜发酵饮料
 - 一、蔬菜汁发酵饮料
 - 二、菱发酵饮料
 - 三、紫菜发酵饮料
 - 四、蒜发酵饮料
 - 五、蔬菜汁乳酸饮料
 - 六、烤紫菜碳酸饮料
 - 七、蔬菜格瓦斯
 - 第三节 食用菌饮料
 - 一、食用菌
 - 二 食用菌饮料
- 第三章 新法生产的传统发酵食品
 - 第一节 新型发酵乳制品
 - 一、双歧酸奶
 - 二、代乳酸奶 大豆酸奶
 - 三、中式奶酪
 - 第二节 新型发酵酒类
 - 一、新型发酵保健酒 海藻保健酒
 - 二、茶菌姜汁酒
 - 三、新型发酵啤酒
 - 第三节 新型发酵调味品
 - 一、忌盐保健酱油
 - 二、酸曲法酿造酱油
 - 三、低盐、淡色酱油
 - 四、速酿鲱油
 - 五、新工艺生产食醋
 - 六、强力味精与强力助鲜剂
- 第四章 氨基酸和有机酸发酵
 - 第一节 赖氨酸
 - 一、赖氨酸的产生菌种
 - 二、赖氨酸发酵用原料
 - 三、赖氨酸发酵工艺及工艺条件的控制
 - 四、赖氨酸的提取工艺与精制
 - 第二节 其他氨基酸发酵
 - 一、丙氨酸发酵

<<新型发酵食品>>

- 二、苯丙氨酸发酵
- 三、鸟氨酸、精氨酸发酵
- 四、天冬氨酸发酵
- 第三节 乳酸
 - 一、乳酸发酵微生物
 - 二、乳酸发酵用原料
 - 三、乳酸发酵工艺和新技术
 - 四、乳酸的提取和精制
- 第四节 柠檬酸
 - 一、柠檬酸在食品中的应用
 - 二、柠檬酸发酵机理
 - 三、柠檬酸发酵微生物
 - 四、柠檬酸发酵用原料及其处理
 - 五、柠檬酸发酵工艺
 - 六、柠檬酸提取工艺
- 第五节 葡萄糖酸
 - 一、葡萄糖酸发酵微生物
 - 二、葡萄糖酸发酵工艺
 - 三、葡萄糖酸的提取和精制
- 第六节 苹果酸
 - 一、苹果酸在食品中的应用
 - 二、苹果酸发酵机理
 - 三、苹果酸发酵微生物
 - 四、苹果酸发酵工艺
 - 五、苹果酸的提取和精制
- 第五章 新型粮油及大豆发酵食品
 - 第一节 粮油发酵新型饮料
 - 一、胚芽类发酵饮料
 - 二、谷物胚类发酵饮料
 - 三、全谷类及油料植物种籽类发酵饮料
 - 四、粮油加工下脚料制取发酵饮料
 - 第二节 粮谷、大豆类发酵生产食品添加剂
 - 一、粮谷、大豆类发酵生产核黄素
 - 二、粮谷、大豆类发酵生产其他食品添加剂
 - 第三节 发酵油脂
- 第六章 微生物发酵生产多糖
 - 第一节 微生物发酵多糖的概念
 - 一、食品中的多糖
 - 二、微生物多糖
 - 三、微生物发酵多糖的提纯方法
 - 第二节 细菌多糖
 - 一、黄原胶
 - 二、葡聚糖
 - 三、其他细菌多糖
 - 第三节 真菌多糖
 - 一、灵芝多糖
 - 二、香菇多糖

<<新型发酵食品>>

- 三、竹荪多糖
- 四、金针菇多糖
- 五、其他真菌多糖的研究状况
- 第七章 国外地区性发酵食品
 - 第一节 国外地区性细菌发酵食品
 - 一、种子原料的细菌发酵食品
 - 二、细菌发酵淀粉质制品
 - 三、细菌发酵蔬菜制品
 - 四、细菌发酵植物汁液
 - 五、细菌发酵鱼制品
 - 第二节 国外地区性霉菌发酵食品
 - 一、霉菌发酵过程中酶的合成
 - 二、发酵过程中霉菌的生长
 - 三、霉菌发酵过程中色素的形成
 - 四、霉菌发酵对产品的保护作用
 - 第三节 国外地区性多种菌类混合发酵食品
 - 一、霉菌和酵母混合发酵食品
 - 二、先用霉菌,再用细菌和酵母混合发酵的食品
 - 第四节 地区性发酵食品的一些特殊方面
 - 一、霉菌的种属
 - 二、乳酸菌的特殊功效
 - 三、酵母菌
 - 四、食盐的特殊作用机制
- 第八章 发酵食品的营养与卫生
 - 第一节 发酵食品的营养
 - 一、微生物可提供的营养素
 - 二、辅助机体消化吸收营养物质
 - 三、有益菌可以增强人体健康
 - 第二节 发酵食品的卫生
 - 一、发酵食品卫生的一般问题
 - 二、发酵食品卫生的特殊问题
 - 三、动物毒性试验
- 第九章 现代新型发酵食品展望
 - 第一节 食用菌的新型发酵生产及其制品
 - 一、食用菌的半发酵法生产
 - 二、深层发酵法生产食用菌及其制品
 - 第二节 新型保健食品 微生物制剂
 - 一、液体制剂型活菌保健食品
 - 二、富含微量元素的菌体制剂型食品
 - 第三节 发酵食品前景展望
 - 一、固定化技术的应用
 - 二、发酵工程与基因工程的结合
 - 三、富含微量元素的保健工程食品
 - 四、仿生发酵食品
- 主要参考文献

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>