

<<豆制品加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<豆制品加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944062

10位ISBN编号：7534944066

出版时间：2010-1

出版时间：河南科技

作者：宋莲军//乔明武//田洁

页数：211

字数：170000

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>

<<豆制品加工增值技术>>

前言

豆类及其制品在中国饮食文化中源远流长，是我国膳食结构体系中的重要组成部分。中国人发明的传统食品豆腐、腐乳、腐竹、豆豉、豆酱等，无论从营养上，还是从文化上评价，都堪称中华食品之瑰宝，世界食林之精华。

豆类及其制品不但早已流传到东南亚各国，而且日益受到西方发达国家人民的青睐。

因此可以说，豆类及其制品是中国人民对世界文明的一大贡献。

自从西汉时期发明豆腐生产技术，大豆加工历史已超过2 000年。

我国可食豆类资源丰富，种植面积广泛，形成大量具有民族地域特色的风味豆制品，我国人民对这些豆制品有着浓厚的食用感情。

1996年，中国开始启动“国家大豆行动计划”，进一步促进了大豆的综合开发和利用，加工的大豆新产品层出不穷。

本书在传统豆类及其制品品种的基础上，收集了各地具有特色的豆制品加工品种，突出其风味、营养和方便化的配方及加工技术。

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，达到以理论指导实践的目的，对豆制品的开发、生产和加工有一定指导作用。

本书介绍的豆类及其制品突出可操作性，理论与实践紧密结合，便于生产应用。

由于编者知识水平有限，书中可能存在疏漏和错误，衷心期待读者的批评和建议。

<<豆制品加工增值技术>>

内容概要

本书在传统豆类及其制品品种的基础上，收集了各地具有特色的豆制品加工品种，突出其风味、营养和方便化的配方及加工技术。

为便于学习和应用实践，《豆制品加工增值技术》在内容方面力求理论与应用并重，达到以理论指导实践的目的，对豆制品的开发、生产和加工有一定指导作用。

《豆制品加工增值技术》介绍的豆类及其制品突出可操作性，理论与实践紧密结合，便于生产应用。

<<豆制品加工增值技术>>

书籍目录

一、概述

- (一)大豆及其制品的营养价值
- (二)大豆及其制品的分类
- (三)大豆制品生产辅料的选择
- (四)大豆及其制品的安全

二、非发酵大豆制品加工技术

- (一)豆腐
- (二)豆腐干
- (三)百叶
- (四)素制品
- (五)臭豆腐
- (六)腐竹
- (七)人造肉

三、发酵大豆制品加工技术

- (一)豆腐乳
- (二)豆豉
- (三)酱油
- (四)豆酱
- (五)其他发酵制品

四、大豆深加工产品

- (一)大豆粉
- (二)豆乳
- (三)大豆浓缩蛋白
- (四)大豆分离蛋白
- (五)大豆纤维蛋白
- (六)大豆组织蛋白

五、大豆加工副产物的综合利用

- (一)豆渣的利用
- (二)黄浆水的利用

六、杂豆及其制品加工技术

- (一)杂豆概述
- (二)绿豆食品
- (三)豌豆食品
- (四)蚕豆食品
- (五)地方风味豆

附录

参考文献

<<豆制品加工增值技术>>

章节摘录

2.大豆制品的营养价值大豆在食品加工中用途非常广泛.除去传统地用来制作豆制品外,还可被添加到多种食品中,改善其营养或品质。

大豆制品在制作过程中,一般都经过磨碎和煮沸过程,在很大程度上消除了大豆中营养成分被人体消化、吸收、利用的障碍,从而使大豆营养成分的吸收率大大提高,如整粒大豆消化率仅为60%,而豆浆的消化率可达到90%,豆腐的消化率达到92%~96%。

豆制品富含蛋白质,其含量与动物性食品相当。

例如,豆腐干的蛋白质含量相当于牛肉,达20%左右;豆浆和豆奶的蛋白质含量相当于牛乳,为2%~3%;水豆腐蛋白质含量为5%~8%,相当于猪的五花肉;腐竹的蛋白质含量为45%~50%,相当于牛肉干。

同时,豆制品含有一定量的脂肪,而且是优质的植物油脂,其中富含必需脂肪酸和磷脂,不含胆固醇,对人体健康有益。

豆制品是矿物质的良好来源。

大豆中的微量元素基本上都保留在豆制品中。

大豆中的水溶性维生素在豆腐的制作过程中有较大的流失,表现为硫胺素、核黄素和尼克酸含量的下降。

我国的大豆生产和消费经过了一个较为漫长的停滞徘徊期,近年来我国政府出台了一系列政策和措施以促进大豆和大豆制品的生产与利用。

特别是“国家大豆行动计划”和“学生饮用豆奶工程”的实施,对我国大豆和大豆制品的生产与利用起到了积极的作用。

随着我国农业产业的结构变化,可以预期大豆种植面积将有较大的增加。

<<豆制品加工增值技术>>

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>