

<<魔芋加工技术>>

图书基本信息

书名：<<魔芋加工技术>>

13位ISBN编号：9787536467736

10位ISBN编号：7536467737

出版时间：2010-2

出版时间：四川科学技术出版社

作者：邬应龙，巩发永 著

页数：182

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>

## <<魔芋加工技术>>

### 内容概要

《魔芋加工技术》是农副产品加工技术丛书之一，重点介绍了魔芋葡甘聚糖的保健作用及用途、魔芋初加工、魔芋精粉加工和魔芋深加工等内容。编写过程中，力求参考国内权威著作的内容，注重编写内容的实用性和可操作性，使初学者阅读之后也能获益。

## &lt;&lt;魔芋加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概论第一节 概述第二节 魔芋葡甘聚糖的生物活性研究一、调节糖代谢二、降低血浆脂质的作用三、改善大肠功能四、减肥作用五、其他作用第三节 魔芋胶的特性及用途一、魔芋胶的基本特性二、魔芋胶(KGM)在食品工业中的应用第四节 魔芋加工的分类发展趋势一、魔芋初加工二、魔芋深加工第二章 魔芋干片加工第一节 魔芋干片加工工艺简介一、除去主芽二、清洗、去皮三、切片(块、条)四、护色五、干燥六、质量检验七、包装第二节 清洗去皮与切片一、清洗去皮二、切片第三节 护色一、褐变控制二、魔芋片加工中的护色第四节 魔芋片的干燥一、鲜魔芋烘烤脱水的原理二、魔芋片干燥设备第五节 魔芋无硫干燥技术一、快速高温杀酶法二、低温冷冻干燥法三、选择不易褐变品种普通干燥法四、常温快速失水干燥法五、添加无害物抑制褐变干燥法六、惰性气体保护下微波加热抑制褐变第三章 魔芋精粉加工第一节 魔芋精粉的加工原理一、魔芋球茎的解剖结构二、魔芋球茎的主要化学成分及分布特点三、魔芋异细胞和普通细胞间的物性差异四、魔芋精粉的加工原理第二节 普通魔芋精粉的干法加工一、工艺流程二、主要设备及工作原理三、加工工艺第三节 普通魔芋精粉的湿法加工一、有机湿法二、其他湿法加工现状简介第四节 普通魔芋微粉的加工第五节 纯化魔芋粉加工一、原理二、设备三、加工工艺第六节 魔芋精粉的贮存与质量检测一、魔芋精粉的贮存二、魔芋精粉的质量检测第四章 魔芋深加工第一节 魔芋食品一、魔芋普通(传统)食品加工技术二、魔芋仿生食品加工技术三、魔芋附味食品加工技术四、魔芋改性食品加工技术五、魔芋液态食品加工技术六、魔芋粉丝加工技术七、其他魔芋食品第二节 魔芋作为添加剂在食品中的应用一、魔芋在粮食制品中的应用二、魔芋在肉制品中的应用三、魔芋在饮料中的应用四、魔芋在冷饮中的应用五、魔芋在调味酱果蔬酱等中的应用六、魔芋在豆腐中的应用第三节 魔芋在有关食品和其他方面的应用一、魔芋在食品保鲜中的应用二、制作可食性膜及包装材料三、国内外魔芋菜的制作附录附录1: 中华人民共和国农业部农业部行业标准魔芋粉附录2: 中华人民共和国国家标准魔芋凝胶食品(草案)

<<魔芋加工技术>>

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>