

<<实用大豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<实用大豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787538856965

10位ISBN编号：753885696X

出版时间：2008-8

出版时间：赵贵兴、陈霞、刘丽君 黑龙江科学技术出版社 (2008-08出版)

作者：赵贵兴，陈霞，刘丽君 著

页数：103

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>

<<实用大豆制品加工技术>>

内容概要

《奔小康科普书屋》丛书是针对我国北方地区的独特地域条件、人文特点、农民的实际文化程度和农村生产、生活及精神文明建设的需要量体裁衣而做的，其内容包括种植技术、养殖技术、农业综合技术、农民经营管理、农村卫生保健常识等方方面面。

《奔小康科普书屋·实用大豆制品加工技术》为《奔小康科普书屋》丛书之“实用大豆制品加工技术”。

<<实用大豆制品加工技术>>

书籍目录

大豆制品的概念与分类概念分类大豆制品的起源与发展中国传统大豆制品的起源与发展新兴大豆制品的起源与发展大豆制品的未来从大豆及大豆制品的营养价值看从资源看从人类膳食需求方面看大豆的分类按播种的季节分类按生育成熟期分类按种子的皮色分类按种粒大小分类按大豆的组成分类大豆的贮藏方法干燥贮藏法通风贮藏法低温贮藏法密闭贮藏法化学贮藏法大豆油脂大豆油脂的含义大豆油的生产大豆油的提取混合油、湿粕的脱溶汽提毛油的精炼大豆油脂的应用大豆油生产中的副产物大豆油脂加工开发方向及技术项目选择大豆蛋白质大豆蛋白质的概念大豆蛋白质的组成和分类浓缩大豆蛋白生产分离大豆蛋白生产组织状大豆蛋白生产大豆蛋白制品在食品中的应用大豆多肽非发酵大豆制品的加工技术原料的选择豆腐类制品内酯豆腐烟熏豆制品(熏干)干燥豆制品(腐竹)卤制品油炸豆制品大豆发酵制品酱油豆酱纳豆天培豆豉腐乳新型豆制品加工技术速溶豆粉豆浆粉全脂速溶多维豆奶粉豆乳酸豆乳饮料大豆植物蛋白肉膨化大豆蛋白食品大豆加工副产品的应用黄浆水的综合利用豆粕的综合利用豆腐渣的综合利用大豆油脚及脱臭馏出物的利用大豆生物化学技术与方法水溶性蛋白质的测定低聚糖组分的气相色谱分析技术低聚糖组分的高效液相色谱分析技术植酸含量的测定大豆主要致腥成分正己醛的测定胰蛋白酶抑制剂活性测定凝血素的测定尿素酶活性的测定大豆细胞学研究的半薄切片技术...

...

<<实用大豆制品加工技术>>

编辑推荐

《奔小康科普书屋·实用大豆制品加工技术》由刘丽君、赵贵兴、陈霞编写。

<<实用大豆制品加工技术>>

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>