

<<方便食品学>>

图书基本信息

书名：<<方便食品学>>

13位ISBN编号：9787811311341

10位ISBN编号：7811311348

出版时间：2008-5

出版时间：东北林业大学出版社

作者：王萍

页数：244

字数：270000

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>

<<方便食品学>>

内容概要

随着我国经济的持续高速发展，人们生活节奏加快，生活方式发生变化，多样化、营养化、工业化、方便化的食品受到消费者的青睐，方便食品应运而生，并且在人们的生活中逐渐扮演越来越重要的角色，科学技术的发展也使方便食品为消费者提供全方位的营养需求成为可能。

我国方便食品从20世纪60年代兴起，经过90年代的快速发展，到现在已经成为食品行业的支柱产业。为适应方便食品快速发展的需要，我们编写了此书，希望能对从业人员、学生有所帮助。

以植物性原料(主要为谷物原料)作为加工对象，本书共分7章进行介绍：第1章为方便食品原辅料，第2章为方便面，第3章为方便米制品，第4章为方便早餐谷物与休闲谷物食品，第5章为软罐头，第6章为冷冻方便调理主食，第7章为方便包装。

<<方便食品学>>

书籍目录

- 1 方便食品原辅料
 - 1.1 植物性原料
 - 1.2 动物性原料
 - 1.3 主要辅料
 - 1.4 常用添加剂
 - 2 方便面
 - 2.1 方便面的分类
 - 2.2 方便面原辅料
 - 2.3 干燥方便面加工工艺
 - 2.4 方便湿面的加工
 - 2.5 方便面调味料
 - 3 方便米制品
 - 3.1 原料米盼化学组成及加工特性
 - 3.2 方便米饭
 - 3.3 方便米粉
 - 3.4 方便米粥
 - 3.5 膨化米饼
 - 3.6 米糕
 - 4 方便早餐谷物及休闲谷物食品
 - 4.1 挤压技术
 - 4.2 膨化技术
 - 4.3 油炸技术
 - 4.4 方便早餐谷物
 - 4.5 休闲食品
 - 5 软罐头
 - 5.1 软罐头主要特点
 - 5.2 软罐头分类
 - 5.3 软罐头加工基本原理
 - 5.4 软罐头加工工艺
 - 5.5 软罐头加工中常见的质量问题及应对措施
 - 5.6 我国软包装罐头食品主要检验项目及方法
 - 5.7 软罐头加工实例
 - 5.8 航天食品
 - 6 冷冻方便调理主食
 - 6.1 冷冻保藏原理
 - 6.2 食品冻结过程中的变化
 - 6.3 食品速冻
 - 6.4 冷冻调理主食
 - 7 方便包装
 - 7.1 方便包装的基本概况
 - 7.2 方便包装的发展趋势
 - 7.3 方便包装材料
 - 7.4 方便包装细分
- 参考文献

<<方便食品学>>

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>