

《大豆及豆类保鲜与加工技术》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2009年01月01日

开本：大32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787109126817

内容简介

随着社会的进步，人们对营养学知识有了更进一步的了解。在众多从事食品加工的科研人员的不断努力下，新工艺、新产品和新设备层出不穷，豆制品的加工生产呈现一片欣欣向荣的景象。相信不久的将来，中国豆制品的加工与利用会得到更进一步的发展。

本书共分为九章，分别介绍了大豆及其他豆类的起源和分布，大豆及豆类制品的营养特性，贮藏特性，传统非发酵和发酵豆制品的加工，大豆油脂的生产技术，新型豆类制品及豆类的综合利用技术等。内容详实、技术先进，具有较高的实用价值。读者在充分了解豆类基本性质的基础上，可以掌握大豆及豆类制品的基本加工工艺，进行实际生产。

目录

前言

第一章 大豆及其他豆类的营养特性

- 一、在豆的组成部分
- 二、各种豆类的营养特性

第二章 大豆及其他豆类的贮藏特性及贮藏方法

- 一、大豆的贮藏特性及方法
- 二、红豆的贮藏特性及方法
- 三、绿豆的贮藏特性及方法
- 四、蚕豆的贮藏特性及方法
- 五、豌豆的贮藏特性及方法
- 六、芸豆的贮藏特性及方法
- 七、词典豆的贮藏特性及方法
- 八、鹰嘴豆的贮藏特性及方法

第三章 非发酵大豆制品的加工技术

- 一、原料、辅料的选择和处理
- 二、豆腐类制品
- 三、卤制、炸、油炸豆制品的加工工艺
- 四、其他豆制品的加工工艺

第四章 发酵类大豆制品

- 一、腐乳
- 二、酱油
- 三、豆酱
- 四、豆豉
- 五、纳豆
- 六、天培
- 七、酸豆乳

第五章 油脂类大豆制品的加工技术

第六章 脱脂大豆蛋白制品

第七章 大豆功能成分的提取

第八章 大豆加工副产品的应用

第九章 其他豆类制品的加工技术

在线试读部分章节

第一章 大豆及其他豆类的营养特性

一、大豆的组成成分

按皮色的不同，可将豆类分为不同种类，如绿豆、红豆、黄豆、黑豆等。由于黄豆的产量为世界豆类总产量的90%以上，所以人们又习惯性地把豆类分为两类，一类为大豆（专指黄豆），其他豆类统称为杂豆。

（一）大豆中的蛋白质蛋白质是大豆最重要的成分之一。

依品种不同，大豆的蛋白质含量也有较大差异。我国的大豆蛋白质含量一般在40%左右，个别品种可达50%以上。按40%计算，1千克大豆的蛋白质含量相当于2.3千克瘦猪肉、2千克瘦牛肉、1.7千克鸡肉、60个鸡蛋、52杯牛奶中的含量，所以，人们将大豆誉为“植物肉”、“绿色奶牛”。大豆中的蛋白质有86%-88%属于水溶性蛋白质，其中80%-95%为球蛋白和部分清蛋白、谷蛋白。大豆蛋白含多种氨基酸，目前已知的24种天然氨基酸，大豆中至少含有17种，其营养特性已越来越被世界各国的医学和营养学者所重视和公认。

（二）大豆中的碳水化合物大豆中约含有25%的碳水化合物，可分为不溶性碳水化合物和可溶性碳水化合物两类。

不溶性碳水化合物，即食物纤维素，一般每100克大豆中含5克左右，主要存在于种皮中。可溶性碳水化合物主要有低聚糖（包括蔗糖、棉籽糖、水苏糖）和多糖（包括阿拉伯半乳糖和半乳糖类）构成。低聚糖又名寡糖，是由2-10个单糖分子以糖苷键连接而成的低度聚合物。它的相对分子质量介于200-2000之间。……

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)