

《粮油食品工艺学》

图书基本信息

书名：《粮油食品工艺学》

13位ISBN编号：9787501936649

10位ISBN编号：7501936641

出版时间：2002-9

出版社：中国轻工

作者：沈建福 编

页数：550

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

前言

党的十一届三中全会以来，食品工业受到党和国家的高度重视。1984年召开了全国食品工业工作会议，颁布了《1981~2000年食品工业发展纲要》，食品工业第一次作为整体行业进行规划、部署和发展。从此，中国的食品工业步入了持续、健康和快速发展的轨道，创造出了前所未有的业绩。改革开放20年以来，我国的食品工业一直以年均10%~12%的速度递增，1995年以来，食品工业总产值在全国工业部门总产值中所占比重始终保持第一位；1996年食品工业年实现利税总额突破1000亿大关；到1998年末，全国食品工业固定资产已达4507亿元。总之，食品工业在国民经济建设中发挥着越来越重要的作用。

随着食品工业的快速发展，我国食品专业已有的高校本科及中专毕业生远不能满足和适应形势发展的需要，尤其是全国食品行业大量乡镇及私营企业的蓬勃发展，形成了食品专业的人才短缺，导致了全国各高等院校兴办食品专业的热潮。其中，各种名目的成人教育（继续教育）、职业技术教育及函授教育等大专学历的、快速培养高层次实用人才的办学方式是近年来高校掀起的又一股办学热潮，其在校人数几乎与本科生接近。然而，目前国内仍没有一套适合于食品专业大学专科生使用的教材，其教学效果受到了直接的影响。喜闻全国高等职业技术教育食品生物工程专业教材委员会组织编写这套教材丛书，实为你们填补这类教材的空白感到高兴。为了这套教材丛书的编写，你们付出了许多的辛苦，而且参编人员都是各院校的业务尖子，相信这套书会成为这类学生的最佳使用教材。

《粮油食品工艺学》

内容概要

《粮油食品工艺学》依照教育部颁发的《粮油食品工艺学》教学大纲进行编写。具有理论阐述简洁明了，实践知识、操作技能有所加强的特点，学生学习后将既具有一定的理论知识，又能掌握较广、较多的工艺操作技能。为完善和加强教学实践环节，根据职业教育的特点，每章开始均有要点和重点，书后附有参考实验，使学生做到边学边练、理论联系实际。在内容上由于粮油食品加工范围较广，为适应各地区不同要求，将全书分为十章，各校讲课内容可做适当取舍，讲授各地需要的主要部分，其余部分留作学生课外自学，扩大知识面。

《粮油食品工艺学》

书籍目录

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|----------------|---------------|-------------|---------------|---------------|------------|----------|--------------|---------|------------|-----------|--------------|---------|---------|---------|-------------|------------|------------|-----------|--------------|---------|---------|---------|------------|--------------|----------------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------|-----------|------------|----------|--------|-----------|-----------|---------|----------|------------|----------|------------|------------|--------|----------|------------|--------------|---------|-------|------------|------------|------------|------------|---------------|------|--------|
| 第一章 概述 | 第一节 粮油食品的特点和范围 | 第二节 粮油食品的发展概况 | 第二章 粮油原料的品质 | 第一节 粮油原料的子粒结构 | 第二节 粮油原料的化学成分 | 第三章 面制食品加工 | 第一节 小麦制粉 | 一、小麦的品质和工艺要求 | 二、小麦的清理 | 三、小麦的碾磨与筛理 | 第二节 面包的生产 | 一、原辅料的选用与预处理 | 二、面团的搅拌 | 三、面团的发酵 | 四、面团的制作 | 五、面包坯的饧发与烘烤 | 六、面包的冷却与包装 | 七、各式面包制作实例 | 第三节 饼干的生产 | 一、饼干的分类与生产配方 | 二、面团的调制 | 三、饼干的成形 | 四、饼干的烘烤 | 五、饼干的冷却与包装 | 第四节 蛋糕与西点的生产 | 一、蛋糕生产原辅料与产品分类 | 二、海绵蛋糕制作 | 三、奶油蛋糕制作 | 四、蛋糕加工工艺 | 五、其他西点制作 | 第五节 面条的生产 | 一、面条生产对原辅料的要求 | 二、挂面生产技术 | 三、方便面生产技术 | 第四章 米制食品加工 | 第一节 稻谷制米 | 一、稻谷清理 | 二、砻谷与谷糙分离 | 三、碾米及成品整理 | 第二节 米粉条 | 一、米粉条的种类 | 二、米粉条的生产技术 | 三、榨面生产技术 | 四、方便米粉生产技术 | 第五章 豆制食品加工 | 第一节 概述 | 一、豆制品的种类 | 二、豆制品的加工原理 | 第二节 传统豆制品的加工 | 一、豆腐的制作 | | 第六章 植物油脂加工 | 第七章 植物蛋白加工 | 第八章 植物淀粉加工 | 第九章 休闲食品加工 | 第十章 功能性粮油食品加工 | 参考实验 | 主要参考文献 |
|--------|----------------|---------------|-------------|---------------|---------------|------------|----------|--------------|---------|------------|-----------|--------------|---------|---------|---------|-------------|------------|------------|-----------|--------------|---------|---------|---------|------------|--------------|----------------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------|-----------|------------|----------|--------|-----------|-----------|---------|----------|------------|----------|------------|------------|--------|----------|------------|--------------|---------|-------|------------|------------|------------|------------|---------------|------|--------|

章节摘录

1.发酵过程的营养物质供应 (1) 酵母在发酵生长和繁殖过程都要吸收氮素,合成本身所需要的蛋白质,其来源分有机氮(如氨基酸)和无机氮(如氯化铵、碳酸铵等)2种。其中,氯化铵的效果比碳酸铵好,但二者混合使用则效果更佳。(2) 酵母要吸收糖类物质,以进行发酵作用。发酵初期酵母先利用葡萄糖和蔗糖,然后再利用麦芽糖。在正常条件下,1g酵母每小时约吸收、分解0.32g葡萄糖。(3) 其他物质:如酶、改良剂、氧化剂等,都对发酵过程的许多生化反应具有促进作用,如面粉本身存在的各种酶或人工加入的淀粉酶,促进淀粉、蛋白质及油脂等的水解;无机盐可作为面团的安定剂,改良剂、氧化剂则可改变面团的物理性质,改善面团的工艺性能。

2.发酵产物 酵母发酵后的最终产物有二氧化碳气体、酒精、酸、热等。(1) 二氧化碳气体。这是使面团膨松、起发的物质。在面团发酵期间,面粉本身的或人工添加的淀粉酶中的液化酶将破裂淀粉转化成糊精,再由糖化酶的作用转化成麦芽糖,然后由麦芽酶把麦芽糖转化成葡萄糖,最后通过酒精酶而分解成为酒精及二氧化碳,但所产生的二氧化碳并不完全以气体形式存在于面团内。而是有部分溶于水变成碳酸。(2) 酒精。这是发酵的主要产物之一,也是面包制品的风味及口味来源之一。酒精虽然会影响面团的胶体性质,但因其产量较少,故影响不太大,而且当面包进炉烘烤后,酒精会随之而挥发出去,面包成品大约只含0.5 %酒精。

《粮油食品工艺学》

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：www.tushu111.com