

《粮油食品加工工艺学》

图书基本信息

书名：《粮油食品加工工艺学》

13位ISBN编号：9787501950171

10位ISBN编号：7501950172

出版时间：2005-9

出版社：中国轻工业出版社

作者：陆启玉

页数：325

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

《粮油食品加工工艺学》

内容概要

食品是人类生长发育、从事活动的能量来源，是人类赖以生存的物质基础。以粮油为主要原料的食品一般是为人体提供热量和主要营养成分的主食食品，发展粮油食品工业对于农产品转化、提高人民的生活质量具有重要意义。

本书的编写宗旨是注重对学生综合素质的培养，因此在内容方面更重视粮油食品加工理论；对于一般生产工艺和技术，有选择性地阐述典型生产过程。这样做的目的是提高学生发现、分析和解决问题的能力。

本书内容包括原料及辅助原料、焙烤食品、面制品、米制品、冷冻食品、膨化食品、植物蛋白及产品等，是食品科学与工程专业特别是以粮油食品为主要特色的食品科学与工程专业的学生必须掌握的主要的专业课内容。

《粮油食品加工工艺学》

书籍目录

绪论第一章 原料及辅助原料 第一节 小麦粉 第二节 大米 第三节 大豆 第四节 玉米 第五节 油脂 第六节 糖类 第七节 蛋与蛋制品 第八节 乳与乳制品第二章 面包 第一节 面包的分类 第二节 面包配方与生产工艺 第三节 面团的调制 第四节 面团发酵 第五节 面团的整形 第六节 面团醒发 第七节 面包的烘烤 第八节 面包的冷却 第九节 面包的储存第三章 饼干生产工艺 第一节 饼干的分类 第二节 饼干生产工艺与配方 第三节 面团的调制 第四节 面团的辊轧 第五节 饼干的成型 第六节 饼干的烘烤 第七节 饼干的冷却第四章 糕点生产工艺 第一节 糕点的分类 第二节 糕点的加工工艺第五章 面条制品 第一节 挂面发展历史 第二节 方便面 第三节 软罐头方便面生产工艺 第四节 通心面生产第六章 米制方便食品 第一节 方便米饭 第二节 米粉第七章 冷冻食品 第一节 概述 第二节 冷冻食品生产原理 第三节 冷冻方便食品生产过程第八章 挤压膨化食品的称 第一节 概述 第二节 食品挤压膨化生产的基本理论 第三节 膨化食品的生产第九章 植物蛋白及产品 第一节 概述 第二节 大豆蛋白生产工艺 第三节 植物蛋白饮料生产工艺 第四节 传统大豆制品的加工

《粮油食品加工工艺学》

精彩短评

- 1、是食品科学与工程的专业书~挺好！~@~！不错的~！！~
- 2、其他的还行
- 3、内容全面，结构完整，简洁。
- 4、挺不错的就是慢了点

《粮油食品加工工艺学》

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