

《大豆蛋白质生产新技术》

图书基本信息

书名：《大豆蛋白质生产新技术》

13位ISBN编号：9787501925414

10位ISBN编号：7501925410

出版时间：1999-09

出版社：中国轻工业出版社

作者：王尔惠

页数：262

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.tushu000.com

书籍目录

第一章 大豆的化学成分

第一节 种子的结构与组成

第二节 细胞的结构

一、大豆细胞的显微结构和细胞中物质

二、大豆细胞的扫描电子显微镜图

第三节 氮、氨基酸和蛋白质

第四节 氨基酸的分布

第五节 豆油

一、豆油中脂肪酸组成

二、豆油中的矿物质元素

第六节 灰分

第七节 含磷物质

一、植酸

二、磷脂

三、核酸

第八节 微量有机组分

第九节 碳水化合物

一、可溶性碳水化合物

二、不溶性碳水化合物

三、大豆种皮中的碳水化合物

第二章 蛋白质结构与化学

第一节 蛋白质的分子结构

一、氨基酸与肽

二、氨基酸的分类

三、氨基酸化学

四、氨基酸和蛋白质的颜色反应

五、蛋白质的分类

六、蛋白质的结构

第二节 蛋白质的一般物理化学性质

一、蛋白质的相对分子质量

二、蛋白质的等电点

三、蛋白质的水解

四、氨基酸代谢

五、DNA、RNA与蛋白质合成

第三节 大豆蛋白质的物理化学特性

一、大豆蛋白质的相对分子质量及其构成

二、大豆蛋白质的溶解度及其提取方法

三、大豆蛋白的氨基酸组成

四、蛋白质的变性

第三章 酶

第一节 酶的性质

一、酶的一般性质

二、大豆中的酶的种类

第二节 淀粉分解酶

第三节 脂肪分解酶 脂肪过氧化酶和脂肪氧化酶

一、脂肪分解酶

二、脂肪过氧化酶

三、脂肪氧化酶

第四节 蛋白质分解酶及尿素酶

一、蛋白质分解酶

二、尿素酶

第五节 胰蛋白酶抑制素

一、胰蛋白分解酶

二、胰蛋白酶抑制素

第六节 血球凝聚素

第七节 其他生化组织

一、过敏因子

二、肠胃胀气因子

第四章 大豆及其制品的营养价值

第一节 人类对于蛋白质、氨基酸的需求

第二节 大豆蛋白制品的营养价值

一、蛋白质质量的评定

二、生物化学技术

三、其他营养组成

第三节 抗营养物质作用机理及其处理

一、胰蛋白酶抑制素 (TI)

二、血球凝聚素

三、激素

四、植酸

五、尿毒酶

第四节 大豆蛋白质制品中气味的产生及防止

一、大豆蛋白质制品异味源

二、大豆蛋白质制品气味的改善和防止

第五章 大豆的加工利用与蛋白质的提取

第一节 大豆的加工利用概况

第二节 工业参变数对蛋白质得率的影响

一、离子浓度的影响

二、水温的影响

三、pH的影响

四、蛋白质组分的变化及其影响

五、脱脂粕浸提时超声波搅拌对蛋白质组分的影响

第三节 蛋白质组分及其特性

一、11S蛋白质的沉析与分离

二、7S蛋白质的组织结构

三、11S蛋白质的组织结构

四、7S和11S蛋白质的特性

第四节 有机溶剂处理

第五节 大豆蛋白质提取工艺图

第六章 低温脱溶豆粕的制取

第一节 低温脱溶的目的与意义

第二节 Blaw - Knox卧式低温脱溶系统

第三节 管式闪蒸脱溶系统

一、Krupp公司Ex型闪蒸脱溶系统

二、三I型管式闪蒸脱溶系统

三、EMI型管式闪蒸脱溶系统

第七章 浓缩蛋白质生产

《大豆蛋白质生产新技术》

第一节 浓缩蛋白质制取方法

第二节 酒精浓缩蛋白质生产工艺

第三节 稀酸浓缩蛋白质生产工艺

一、稀酸浓缩蛋白生产法一

二、稀酸浓缩蛋白生产法二

三、稀酸浓缩蛋白生产法三

第八章 分离蛋白质

第一节 分离蛋白质生产机理

第二节 近代分离蛋白生产工艺概述

一、日本不二制油分离蛋白质生产工艺

二、日清制油分离蛋白生产工艺

三、ALfal - Laval分离蛋白生产工艺

四、谷物公司（GPC）浓缩/分离蛋白生产工艺

五、EMI公司分离蛋白生产工艺

六、三I公司分离蛋白生产工艺

七、UMS公司分离蛋白生产工艺

第九章 组织蛋白的生产

第一节 组织蛋白生产机理

第二节 一次膨化制取组织蛋白生产工艺

一、Wenger公司膨化机械

二、干法膨化机械

三、不同公司生产情况

第三节 两次膨化组织蛋白生产工艺

第四节 水蒸气膨化法

第五节 各公司组织蛋白生产情况

第十章 常规大豆蛋白质制品生产

第一节 浓缩豆浆粉

第二节 豆腐

一、干燥豆乳法

二、机械化豆腐生产线

三、油炸豆腐与油炸豆干

第三节 水解大豆蛋白质制味精

第四节 用大豆制酱油

一、原料配比及处理

二、制曲

三、发酵

四、压榨

五、添加辅料

六、包装

第五节 大豆蛋白质制成品的用途

第十一章 大豆蛋白质的功能性

第一节 蛋白质的结构与功能性

第二节 溶解度

第三节 水化性质

一、对水的吸附作用

二、水分保持性

三、膨胀性

第四节 粘度

第五节 胶凝性

第六节 蛋白质与油、水之间的关系

- 一、蛋白质和脂质的相互作用
- 二、乳化作用
- 三、发泡性

第十二章 功能性大豆蛋白质的提取

第一节 蛋白质组分的变化及其特性

第二节 不同功能性蛋白质的提取

- 一、溶解度大的蛋白质的提取
- 二、在面制品中使用的蛋白质的提取
- 三、婴儿食品用蛋白质的提取
- 四、饮料用分离蛋白的提取
- 五、肉制品用蛋白质的提取
- 六、蛋白质水解

第十三章 膜分离技术在大豆蛋白工业中的应用

第一节 膜分离技术原理

第二节 超滤膜在蛋白工业中的应用

- 一、浓缩蛋白质生产流程
- 二、分离蛋白质生产流程
- 三、混合蛋白粉的生产
- 四、水解蛋白质的生产
- 五、利用超滤膜生产蛋白质时需要注意的一些问题

第十四章 大豆蛋白质制取设备简介

第一节 脱皮工艺及设备

第二节 管式闪蒸脱溶装置

第三节 卧式离心分离机

第四节 碟式离心分离机

第五节 挤压膨化装置的结构

第六节 蒸汽连续膨化装置

- 一、气流式连续膨化装置
- 二、流动层式连续膨化装置
- 三、传送带式连续膨化机

第七节 喷雾干燥装置

- 一、不二公司喷雾干燥装置
- 二、三I公司喷雾干燥装置
- 三、UMS公司喷雾干燥装置

参考文献

《大豆蛋白质生产新技术》

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：www.tushu000.com