

《面粉制品的品质改良技术》

图书基本信息

书名：《面粉制品的品质改良技术》

13位ISBN编号：9787122165619

10位ISBN编号：7122165612

出版时间：2013-5

出版社：刘钟栋 化学工业出版社 (2013-05出版)

作者：刘钟栋

页数：184

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

《面粉制品的品质改良技术》

内容概要

《面粉制品的品质改良技术》主要介绍了面粉制品的种类、面粉制品的原料要求、面粉制品营养强化剂的性质和功能、面粉处理剂的种类和功能、用于面粉品质改良的食品添加剂和添加方式、如何通过配麦和配粉技术改良面粉品质、可溶性大豆多糖在面制食品中的应用。

《面粉制品的品质改良技术》

书籍目录

第一章面粉制品概述	1
1.1 中国传统面制品的来源、品种和消费情况	1
1.1.1 馒头制品的来源、品种和标准	1
1.1.2 面条制品的来源、品种和消费情况	2
1.1.3 包子、饺子制品的来源、品种和消费情况	3
1.1.4 饼制品的来源、品种和消费情况	4
1.2 中国市场上的国外面粉制品的来源、品种和消费情况	4
1.2.1 面包制品的来源、品种和消费情况	4
1.2.2 蛋糕、饼干制品的来源、品种和消费情况	5
1.2.3 披萨制品的来源、品种和消费情况	7
1.2.4 通心粉制品的来源、品种和消费情况	9
第二章面粉制品的原料要求	11
2.1 中国小麦简介	11
2.1.1 面制品的原料要求	12
2.1.2 馒头制品的原料要求	15
2.1.3 面条制品的原料要求	29
2.1.4 包子、饺子制品的原料要求	33
2.1.5 饼制品的原料要求	33
2.2 中国市场上的国外花色面制品	37
2.2.1 面包制品的原料要求	37
2.2.2 蛋糕、饼干制品的原料要求	38
2.2.3 披萨制品的原料要求	40
2.2.4 通心粉制品的原料要求	40
第三章面粉制品的营养强化	43
3.1 概述	43
3.1.1 谷类粮食营养素在加工烹调中的损失	43
3.1.2 主食营养强化的必要性	44
3.2 粮食的营养补充与营养产业	44
3.3 面粉制品的营养强化和维生素	45
3.3.1 维生素A	46
3.3.2 维生素B	47
3.3.3 维生素C	48
3.3.4 维生素D	48
3.3.5 维生素E	49
3.3.6 维生素K	49
3.3.7 维生素H	49
3.3.8 维生素P	49
3.3.9 维生素M	49
3.3.10 营养强化剂的选择	50
3.4 面粉中主要使用的营养强化剂	50
3.4.1 铁	50
3.4.2 钙	53
3.4.3 锌	54
3.5 营养素添加对面粉品质的影响及面粉品质的相应调整	56
3.5.1 面粉中加入钙营养素面粉(团)后品质的变化	56
3.5.2 面粉中加入钙营养素面粉(团)后弹性的变化	59
3.5.3 钙强化面粉制品问题	59
3.5.4 品质改良剂对面粉品质的调整	59
第四章面粉制品处理剂	61
4.1 面粉处理剂概述	61
4.2 偶氮甲酰胺	62
4.2.1 偶氮甲酰胺的简介	62
4.2.2 偶氮甲酰胺的检测	63
4.3 酶制剂	63
4.3.1 酶制剂的功能	64
4.3.2 淀粉酶	66
4.3.3 蛋白酶	67
4.3.4 葡萄糖氧化酶	67
4.3.5 戊聚糖酶	67
4.3.6 脂肪酶	68
4.3.7 酶制剂的作用研究举例	69
第五章面粉及面粉制品的品质改良剂	75
5.1 中国面粉加工业及面制品	75
5.2 面粉的市场分类及应用质量标准	77
5.3 小麦、专用面粉和品质改良剂	78
5.3.1 面粉筋力与面制品质量的关系	78
5.3.2 优质小麦的内涵	79
5.3.3 确定优质小麦的依据	79
5.4 面粉品质改良剂的研制、应用和发展	80
5.4.1 高质量的专用粉使用的面粉品质改良剂	80
5.4.2 面粉品质改良剂特殊功效	80
5.4.3 天然、安全、高效的复配面粉改良剂	81
5.4.4 采用生物工程等高新技术研制开发面粉改良剂	81
5.4.5 开发以乳化剂为主体的高效面粉品质改良剂	81
5.4.6 采用复配技术研制开发的面粉品质改良剂	81
5.5 面粉增筋剂	82
5.6 面粉降筋剂	82
5.7 面粉处理剂	83
5.8 面制品通用的改良剂品种及应用举例	83
5.8.1 乳化剂	83
5.8.2 酶制剂	83
5.8.3 发酵促进剂	83
5.8.4 面制品通用改良剂应用举例	84
5.9 增稠剂	86
5.10 面粉品质改良剂对馒头粉的品质改良	87
5.10.1 馒头专用粉生产	88
5.10.2 馒头粉改良剂	88
5.10.3 影响馒头白度的因素	90
5.10.4 制作工艺、配料及操作条件等对馒头品质的影响	91
5.11 面粉品质改良剂对面包粉的品质改良	95
5.11.1 面包粉改良剂的目的	95
5.11.2 面包粉改良剂的作用	95
5.11.3 面包粉改良剂的主要成分	96
5.11.4 面包粉改良剂其他辅助成分的作用	103
5.12 面粉品质改良剂对糕点粉的品质改良	105
5.13 面粉品质改良剂对面条粉的品质改良	107
5.13.1 氧化酶	108
5.13.2 转谷氨酰胺酶	109
5.13.3 脂肪酶	109
5.13.4 木聚糖酶	109
5.14 面粉品质改良剂对包子、饺子粉的品质改良	110
5.14.1 水分控制剂	111
5.14.2 降落数值控制剂	111
5.14.3 饺子皮的蒸煮品质控制剂	112
第六章重组和分离、修饰技术	113
6.1 重组、分离、修饰的必要条件	113
6.1.1 适合的原料小麦	113
6.1.2 先进合理的工艺与设备	113
6.1.3 现代化的品质检测设备	113
6.1.4 食品烘焙或蒸煮实验室	114
6.1.5 必要的添加剂修饰	114
6.1.6 重组、分离、修饰的目标	114
6.2 配麦与制粉技术	115
6.2.1 原料小麦的选择	115
6.2.2 按湿面筋含量进行小麦搭配	117
6.2.3 按湿面筋质量进行小麦搭配	118
6.2.4 软、硬小麦的搭配	119
6.3 制粉(分离)技术简介	119
6.3.1 制粉业的发展	119
6.3.2 工艺过程	120
6.4 配粉技术简介	130
6.4.1 配粉的重组工艺	130
6.4.2 馒头、主食面包制品的面粉组分特点	132
6.4.3 配粉技术对面条制品的品质改良	140
6.4.4 配粉技术对糕点制品的品质改良	143
6.4.5 配粉技术对包子、饺子制品的品质改良	143
6.4.6 配麦、配粉技术对烩面、月饼制品的品质改良	144
6.5 面粉制造中的分离制品	154
6.5.1 小麦胚芽的分离与营养	154
6.5.2 小麦胚芽的重组、再分离制品	155
6.5.3 小麦蛋白的分离	156
6.5.4 改性小麦蛋白制品	159
6.5.5 小麦麸皮的分离与重组利用	159
6.5.6 小麦淀粉的分离	162
6.5.7 小麦淀粉制品	162
6.5.8 改性小麦淀粉	165
6.6 淀粉制品的修饰技术与变性淀粉在面制品改良中的应用	173
6.6.1 在烘焙面食品中的应用	173
6.6.2 在面条中应用	175
6.6.3 在速冻面食品中的应用	176
第七章可溶性大豆多糖的结构特征与其在面制品中的应用	178
7.1 可溶性大豆多糖的结构特征	178
7.2 可溶性大豆多糖在速冻食品中的应用	179
7.3 可溶性大豆多糖在低温面制食品中的应用	179
7.4 可溶性大豆多糖在方便面制品中的应用	180
参考文献	182

版权页：插图： 长期以来的生产实践和研究证明，面粉蛋白质含量水平对面粉的烘焙品质具有重要的决定作用，相同蛋白质含量的面粉之不同烘焙品质是由于其蛋白质的性质不同，在生产高级面包专用粉时，一般面粉厂都选用进口小麦，配合一小部分本地原料进行加工，借助品质改良剂加以改良，才能生产能够满足各式面包不同要求的面包专用粉。究其原因，是由于国产小麦缺少某种品质的蛋白质，也就缺少了支撑面包体积的某种骨架，而添加增筋剂对面粉中的面筋品质和蛋白质含量进行了调整，就可以利用国产小麦，经过一系列处理以较低的成本，生产出只能利用进口小麦的面粉才能生产出港式面包、法式面包、英式面包等。几种强筋剂配合作用时，可起到互相补充、协调、叠加的效果。这时，面团的流变学特性会比使用某一种强筋剂得到更好的进步，而各自的添加量也要比单独作用时要小。因此，配合使用的效果要比单独使用一种要好得多。（1）面包粉增筋剂的成分和功能 面包粉增筋剂是指一类与蛋白质作用以改进面包粉制品品质的氧化剂，包括改进面筋的机械加工性能和气体保留性并改进面包的体积、匀称性、组织结构和颗粒。通常这些配料在酵母起发的烘烤食品中有如下一种或多种功能。1) 对面团的作用 改进和面搅拌的耐受性。 增加水分吸收。 改进在发酵和醒发过程中的气体保留性。 防止在加工过程中由于受到剧烈机械搅拌、长时间热发酵应力、加热急胀等作用而“结构塌下”。 缩短醒发时间。2) 对最终产品的作用 增大面包体积。 得到有弹性的组织和精细结构。 加固面包边壁，从而改进堆垛性能。 改进切片性能，减少“成球”、“掉渣”。

（2）常用的几种增筋剂的成分对面粉品质的改良效果 变性蛋白 变性蛋白对面团作用的速度为快速，反应在面团的醒发及搅拌期进行。它对粉质、拉伸曲线中的各项指标都有一定的影响。对拉伸曲线的延伸性影响不大，而对拉伸阻力则有较大的增加，但相对来说，其变化也较平缓。变性蛋白对面包的体积有较大的影响，随着添加量的增加，面包的体积不断增大。但是，当添加到一定量后，面包的体积不再继续增大，反而有减小的趋势。 活性小麦面筋粉 又叫谷朊粉，也就是小麦活性面筋，是从小麦中提取的天然面筋蛋白质。因为在提取过程中未破坏其胶体性质，故称为活性面筋。活性面筋的主要成分是蛋白质，是一种优良的面粉品质改良剂，主要用于筋力较弱的面粉中，可提高面粉的面筋含量与品质。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包增筋剂的生产，也可用于肉类制品中作为保水剂。

《面粉制品的品质改良技术》

编辑推荐

《面粉制品的品质改良技术》可供从事面粉制品品质改良的科研技术人员和高校教师参考。

《面粉制品的品质改良技术》

精彩短评

1、质量很好！领导很喜欢！

《面粉制品的品质改良技术》

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