

《挤压膨化食品生产工艺与配方》

图书基本信息

书名：《挤压膨化食品生产工艺与配方》

13位ISBN编号：9787501923496

10位ISBN编号：7501923493

出版时间：1999-02

出版社：中国轻工业出版社

页数：228

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 挤压食品概论
 - 第一节 挤压食品发展简史
 - 第二节 挤压食品的特点
 - 第三节 挤压食品的分类
- 第二章 挤压机内各阶段的工作过程和质构变化
 - 第一节 挤压机内的输送和混合
 - 第二节 挤压机内食品原料的压缩和剪切
 - 第三节 挤压机内食品原料的加热和熔融
 - 第四节 挤压机内的均压和挤出成形
 - 第五节 挤压过程中碳水化合物、蛋白质和脂肪的变化
 - 一、碳水化合物在挤压过程中的变化
 - 二、蛋白质在挤压过程中的变化
 - 三、脂肪在挤压过程中的变化
 - 第六节 淀粉和谷物粉的挤压改性和降解
 - 第七节 大豆蛋白的组织化和质构重组
- 第三章 食品挤压机
 - 第一节 食品挤压机的发展和分类
 - 一、食品挤压机的发展
 - 二、食品挤压机的分类
 - 第二节 挤压设备的组成和工作过程
 - 一、主机
 - 二、辅机
 - 三、控制系统
 - 四、挤压食品加工的主要过程
 - 第三节 单螺杆挤压机的主要结构
 - 一、自热式单螺杆挤压机
 - 二、外热式单螺杆挤压机
 - 三、多功能单螺杆食品挤压机
 - 第四节 双螺杆挤压机的主要结构
 - 一、双螺杆挤压机基本结构
 - 二、双螺杆啮合分类
 - 三、双螺杆挤压机的工作特性
 - 四、整体式螺杆
 - 五、积木式螺杆
 - 六、整体式筒体
 - 七、积木式筒体
 - 八、单螺杆与双螺杆挤压机性能比较
 - 第五节 模头系统
 - 一、模头的主要结构
 - 二、模板的形式
 - 第六节 挤压机的传动系统和过载保护
 - 一、挤压机的传动系统
 - 二、挤压机的过载保护装置
- 第四章 挤压食品生产中的辅助设备
 - 第一节 原料的混合和预处理设备
 - 一、原料混合器
 - 二、原料预处理器

第二节 挤压食品生产用的切割器与干燥（冷却）设备

一、切割器

二、干燥（冷却）设备

第三节 调味处理机

第四节 挤压食品生产过程的控制

一、被控制的变量

二、变量的测定

第五节 食品挤压设备的操作

一、装配

二、设备的启动

三、稳定运行

四、故障处理

五、停机和清理

六、维修

第五章 挤压膨化食品生产工艺和配方

第一节 食品挤压生产的应用和工艺特点

第二节 小吃食品和休闲食品挤压生产工艺

一、油炸玉米片

二、玉米片粥

三、挤压土豆脆片

四、挤压全膨化类小吃食品

第三节 谷物早餐类食品生产工艺

一、生产工艺

二、生产设备

三、原料和配方

四、操作要点

第四节 通心面类食品的挤压生产工艺

一、生产工艺

二、生产设备

三、原料和配方

四、操作要点

五、粉条的挤压加工

第五节 速溶粉末类婴幼儿食品及组合食品的挤压生产工艺

一、生产工艺

二、原料和配方

第六节 变性淀粉和变性谷物粉的挤压生产工艺

第七节 面包片的挤压生产工艺

一、工艺路线

二、原料和配方

三、操作要点

第八节 全脂大豆粉的挤压生产工艺

一、生产工艺

二、操作要点

第九节 用脱脂大豆粉挤压生产大豆组织蛋白的工艺

一、生产工艺

二、操作要点

第十节 工程肉食品双螺杆挤压生产工艺

一、生产工艺

二、原料和配方

《挤压膨化食品生产工艺与配方》

三、操作要点

第十一节 酪蛋白盐的挤压生产

第十二节 糖果类食品挤压生产工艺

一、生产工艺

二、原料

三、操作要点

四、巧克力的生产

第十三节 膳食纤维的挤压生产工艺

第十四节 饲料的挤压膨化生产

第十五节 食品挤压生产技术的研究开发和发展

附录

附录一 食品规范委员会实用守则 食品卫生通则

附录二 食物的一般营养成分

附录三 食品营养强化剂使用卫生标准GB14880 - 94

参考文献

精彩短评

1、 1

《挤压膨化食品生产工艺与配方》

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