

<<薯类食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<薯类食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122092717

10位ISBN编号：7122092712

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：杜连启，高胜普 编

页数：331

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：<http://www.tushu007.com>

## <<薯类食品加工技术>>

### 前言

薯类作物（主要指甘薯、马铃薯、木薯等）是我国主要农作物之一，具有栽培管理容易、适应性强、产量高、用途广、经济价值高等特点，薯类是食品加工工业、酒精工业、饲料工业的廉价原料，也是优质的淀粉原料。

我国是薯类生产大国，薯类育种技术已经达到世界先进水平，随着技术的推广，薯类产量将有更大的突破。

如何将我国薯类的资源优势转化为经济优势，是各地政府和科技工作者亟待解决的问题。

当今的薯类加工业不再完全局限于加工环节，而是按产业化的模式来发展。

其宗旨是在薯类产区建立优质（脱毒）专用种薯生产基地，建设规模化种植、安全性贮藏、深层次加工和市场化营销的一条龙生产经营体系，形成以加工企业为龙头、以市场为导向，带动整个链条发展的格局。

在这个生产经营体系中，对薯类各种层次的加工特别是食品加工起着关键的作用。

现阶段，我国在发展薯类食品加工、淀粉加工大型骨干企业的同时，鼓励和扶持中小型薯类加工企业的发展。

而要发展薯类食品加工就离不开食品加工技术。

随着科学技术的不断发展，一些新的技术在薯类食品加工过程中进行了应用，相继开发出了很多新的薯类食品，为了使薯类食品生产企业及相关行业的广大读者更好地了解薯类的食品加工技术，为我国食用薯类的食品加工提供技术支持，我们编写此书。

本书简要介绍了甘薯、马铃薯、木薯和山药的品种、分布、营养价值和保健功能，重点介绍了利用甘薯、马铃薯和山药为原料，进行包括淀粉类食品、发酵食品、饮料类、薯片类、薯条类、糖果糕点类等食品加工的工艺、操作技术要点、产品配方及质量标准，考虑到木薯在我国主要是用于淀粉的生产，以其为原料生产的食品相对很少，所以，本书中未涉及木薯食品加工的相关内容。

本书在编写过程中，力求以清晰的条理、通俗的语言来论述薯类食品加工的技术，努力做到重点突出，理论和实际相结合，同时注重食品加工技术的先进性、实用性和可操作性。

## <<薯类食品加工技术>>

### 内容概要

《薯类食品加工技术》简要介绍了甘薯、马铃薯、木薯和山药的品种、分布、营养价值和保健功能，重点介绍了利用甘薯、马铃薯和山药进行食品加工的工艺、操作技术要点、产品配方及质量标准。

《薯类食品加工技术》内容丰富，理论联系实际，重点突出，文字通俗易懂，实用性和可操作性强，可作为我国各种薯类食品加工企业、加工专业户的指导用书，也可供从事薯类食品新产品研发的科研人员、管理人员及相关院校食品专业师生的参考书。

## &lt;&lt;薯类食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 薯类简介第一节 甘薯概述一、品种二、地域分布三、甘薯的营养价值四、甘薯的保健功能第二节 马铃薯概述一、品种二、地域分布三、马铃薯的营养价值四、马铃薯的保健功能第三节 木薯概述一、品种二、地域分布三、木薯的营养价值第四节 山药概述一、品种二、地域分布三、山药的营养价值四、山药的保健功能第二章 薯类淀粉类食品加工技术第一节 甘薯和山药粉丝类加工技术一、粉条二、方便甘薯粉条三、精加工制作精白甘薯粉丝四、高新技术制作精白甘薯粉丝五、无冷冻甘薯粉丝六、甘薯黄豆粉丝七、多风味粉丝八、美味粉丝九、粉皮十、凉粉十一、山药粉丝第二节 马铃薯粉丝类加工技术一、马铃薯粉条二、无冷冻马铃薯粉丝三、马铃薯精白粉丝、粉条四、马铃薯粉丝新制法五、马铃薯番茄粉条六、马铃薯鱼粉丝七、马铃薯包装粉丝八、蘑菇马铃薯粉丝九、马铃薯无矾粉丝十、马铃薯方便粉丝十一、耐蒸煮鸡肉风味方便粉丝十二、马铃薯粉皮第三节 其他淀粉类食品加工技术一、新型甘薯淀粉方便食品二、甘薯淀粉食品膜三、甘薯通心粉四、马铃薯全粉五、马铃薯全粉系列产品六、马铃薯颗粒粉七、马铃薯老年营养粉八、片状脱水马铃薯粉九、山药糊十、山药超细微粉十一、活性山药粉第三章 薯类发酵食品加工技术第一节 甘薯发酵食品加工技术一、鲜甘薯不蒸煮生产白酒二、甘薯渣酿白酒三、利用鲜甘薯生产酒精四、黄酒五、食醋六、酱油七、甘薯酸奶八、甘薯乳酸菌发酵饮料九、甘薯格瓦斯十、甘薯果啤饮料十一、发酵型甘薯渣果冻十二、甘薯茎尖酒十三、甘薯茎叶发酵酒十四、甘薯叶茶酒十五、胡萝卜甘薯酸奶十六、甘薯苹果醋饮料第二节 马铃薯发酵食品加工技术一、马铃薯酸奶二、食醋三、黄酒四、桑叶马铃薯发酵饮料五、马铃薯格瓦斯六、味精七、马铃薯柿叶低酒精度饮料八、马铃薯山药酸奶九、马铃薯白酒第三节 山药发酵食品加工技术一、山药酸奶二、凝固型山药红枣酸奶三、山药胡萝卜保健果醋饮料四、山药牛奶乳酸菌复合饮料五、山药酸奶冰淇淋六、山药食醋七、发酵型山药米酒八、山药洋葱营养酒第四章 薯类饮料生产技术第一节 甘薯饮料加工技术一、粒粒甘薯汁饮料二、甘薯原汁饮料三、粒粒甘薯红枣山楂汁四、新型甘薯乳饮料五、甘薯茎尖清汁饮料六、甘薯叶保健茶七、甘薯叶保健饮料八、甘薯叶刺梨天然保健饮料九、甘薯叶苦瓜复合饮料十、甘薯叶番茄汁复合饮料十一、甘薯叶苋菜复合饮料十二、甘薯膳食纤维奶粉十三、甘薯蔓花生奶十四、甘薯冰淇淋十五、低脂甘薯冰淇淋十六、甘薯茎叶保健冰淇淋第二节 山药马铃薯饮料加工技术一、山药饮料二、天然马蹄山药果粒奶茶三、山药胡萝卜复合饮料四、山药枸杞复合饮料五、山药菠萝复合饮料六、复合型山药红枣功能饮料七、茯苓山药老年固体保健饮料八、淮山药泡腾片固体饮料九、山药果珍十、葛根山药冰淇淋十一、山药保健冰淇淋十二、营养山药乳冰淇淋十三、马铃薯饮料十四、马铃薯冰淇淋第五章 罐头、薯脯、薯酱加工技术第一节 甘薯罐头、薯脯、薯酱加工技术一、糖水甘薯罐头二、橘香薯泥罐头三、甘薯茎尖罐头四、低糖薯脯五、甘薯五彩果脯条六、甘薯金丝条七、甘薯红橘复合脯八、甘薯胡萝卜复合脯九、甘薯山楂复合脯十、速冻保健甘薯脯十一、甘薯酱十二、甘薯猕猴桃果酱十三、甘薯沙棘果酱十四、甘薯番茄天然复合果酱十五、甘薯红枣果酱十六、草莓甘薯复合酱十七、低糖胡萝卜甘薯复合果酱第二节 马铃薯罐头、薯脯、薯酱加工技术一、马铃薯脯二、马铃薯软罐头三、盐水马铃薯罐头四、马铃薯果酱五、低糖奶式马铃薯果酱第三节 山药罐头、山药脯、山药酱加工技术一、山药罐头二、山药果脯三、低糖山药果脯四、米渣山药营养酱第六章 薯片、薯条、薯干生产技术第一节 甘薯片、薯条、薯干生产技术一、油炸甘薯片二、金薯片三、玻璃心薯片四、薯香酥片五、微波甘薯脆片六、膨化脆甜甘薯片七、甘薯脆片八、脱水甜酥甘薯片九、脱水甘薯片十、冷冻甘薯片十一、速溶即食营养薯片十二、甘薯虾片十三、糯米芝麻薯片十四、非油炸甘薯大豆脆片十五、香酥甘薯干十六、红心甘薯干第二节 马铃薯片、薯条、薯干生产技术一、油炸马铃薯片二、马铃薯脆片三、微波膨化营养马铃薯片四、马铃薯泥片五、马铃薯五香片六、烤马铃薯片七、蒜味马铃薯片八、马铃薯酥糖片九、马铃薯仿虾片十、脱水马铃薯片十一、薯香酥片十二、琥珀马铃薯片十三、中空马铃薯片十四、烘烤成型马铃薯片十五、油炸成型马铃薯片十六、休闲马铃薯片十七、酥香马铃薯片第三节 山药片、山药条加工技术一、脱水山药片二、糖醋山药片三、糟山药片四、咸麻辣山药片五、虾油山药条第七章 糖果、焙烤食品、膨化食品生产技术第一节 甘薯糖果、焙烤食品、膨化食品加工技术一、甘薯软糖二、甘薯粉糖三、甘薯什锦皮糖四、甘薯面包五、南瓜甘薯全营养粉保健面包六、甘薯风味曲奇饼干七、油炸甘薯点心八、即食甘薯淀粉粕点心九、多味香酥薯饼十、薯泥南瓜馅月饼十一、甘薯饼十二、冰汁甘薯饼十三、甘薯糖皮酥饼十四、多味

## &lt;&lt;薯类食品加工技术&gt;&gt;

营养甘薯饼十五、甘薯开口笑十六、甘薯闻喜煮饼十七、甘薯陈皮橄榄十八、甘薯回味香十九、甘薯锅巴二十、甘薯枣糕二十一、银丝酥二十二、甘薯果二十三、甘薯糕二十四、甘薯南瓜糕二十五、多维甘薯糕二十六、甘薯仿制山楂糕二十七、甘薯叶糕二十八、甘薯枣二十九、新型油炸膨化甘薯食品

第二节 马铃薯焙烤食品、膨化食品加工技术一、马铃薯饼干二、马铃薯桃酥三、马铃薯保健面包四、马铃薯米醋强化面包五、马铃薯乐口酥六、马铃薯油炸糕七、马铃薯菠萝豆八、营养泡司九、橘香马铃薯条十、马铃薯三明治十一、马铃薯沙琪玛十二、马铃薯烤棒十三、马铃薯发糕十四、膨化马铃薯酥十五、膨化马铃薯十六、风味马铃薯膨化食品十七、银耳酥十八、蛋白质强化马铃薯条十九、复合马铃薯膨化条二十、马铃薯三维立体膨化食品二十一、油炸膨化马铃薯丸

第三节 山药糖果、焙烤食品、膨化食品加工技术一、山药保健软糖二、山药面包三、山药茯苓面包

第八章 薯类其他食品生产技术

第一节 甘薯其他食品加工技术一、薯蓉二、甘薯粉三、腌制甘薯叶四、速冻甘薯叶五、速冻甘薯茎尖六、雪里红果条七、甘薯制酱色八、香酥薯条九、甘薯果丹皮十、方便甘薯十一、甘薯叶浓缩蛋白十二、甘薯泡菜十三、速煮甘薯十四、甘薯茎尖挂面十五、甘薯黑豆混合型“豆沙”十六、出口速冻甘薯十七、速冻油炸甘薯块十八、甘薯豆渣方便食品十九、即食甘薯复合糊二十、紫甘薯保健果冻

第二节 马铃薯其他食品加工技术一、脱皮马铃薯二、脱水马铃薯丁三、马铃薯淀粉糯米纸四、功能性马铃薯儿童食品五、马铃薯保健羊肉丸六、马铃薯、胡萝卜果丹皮七、马铃薯羊羹八、多味香酥薯饼九、速冻马铃薯条十、马铃薯纤维十一、几种风味马铃薯饼十二、速冻马铃薯饼十三、马铃薯人造米十四、营养性食品添加剂十五、马铃薯馅十六、马铃薯多味丸子十七、猪肉马铃薯泥

第三节 山药其他食品加工技术一、咸山药二、酱山药三、桂花糖醋山药四、泡山药五、山药粉肠六、速冻方便山药饼七、山药营养八宝粥八、番茄怀山药果丹皮九、山药果冻十、山药保健豆腐十一、山药挂面十二、山药多肽营养面条十三、速冻山药参考文献

## <<薯类食品加工技术>>

### 章节摘录

(2) 清洗将甘薯送入清洗机中, 清洗泥沙, 再滚动去皮。

(3) 打浆将洗净的甘薯送入磨浆机中磨浆。

(4) 淀粉分离分离的方法有自然沉淀法、酸浆沉淀法和工业上的离心法等。

一般可采用酸浆沉淀法, 此方法是在淀粉中加入酸浆水搅拌后沉淀。

酸可使蛋白质和淀粉处于等电点附近而沉淀下来, 由于淀粉比蛋白质比重大, 蛋白质沉淀于淀粉层之上, 并且酸对淀粉有漂白作用。

沉淀后, 除去上层浑水和蛋白质层, 加清水搅拌过筛, 自然沉淀。

(5) 微细化处理将分离出的淀粉用泵打入胶体磨中进行微细化处理, 得细度均匀的淀粉。

(6) 漂白处理向淀粉浆中加入适量的碱除去淀粉浆液中的色素及杂质, 再加入酸以除去淀粉浆中的蛋白质, 并中和碱处理时残留的碱, 抑制褐变, 最后加入生物活性物质酶, 让其分解淀粉液中的杂质, 可以把浮在上层的渣子除去, 得到洁白如玉、无杂质的甘薯淀粉。

(7) 脱水将沉淀后的淀粉取出晒干或烘干脱水, 使含水量降低到35%左右。

(8) 混合取淀粉总量的3%~4%淀粉, 先用少量温水(40~50℃)搅拌均匀后, 通入沸腾的开水, 并迅速搅拌至糊化成透明而黏稠的糊状。

将明矾、单甘酯等食品添加剂溶解, 与剩下的97%左右的淀粉及芡糊倒入混合机中, 搅拌混合均匀, 混合温度为30~40℃, 得到淀粉团。

(9) 真空处理将混合好的淀粉团送入真空搅拌机中抽真空搅拌去掉绝大多数的空气。

.....

<<薯类食品加工技术>>

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:<http://www.tushu007.com>