

<<蒸制面食生产技术>>

图书基本信息

书名：<<蒸制面食生产技术>>

13位ISBN编号：9787122103277

10位ISBN编号：7122103277

出版时间：2011-5

出版时间：化学工业出版社

作者：刘长虹

页数：254

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>

## &lt;&lt;蒸制面食生产技术&gt;&gt;

## 前言

第二版前言随着我国经济的快速前进，人们的生活节奏进一步加快，生活水平不断提高。

百姓在对市场上的食品依赖上升的同时，也对食品加工提出了更高的要求。

一些食品安全事件的发生，使得食品安全受到了国人前所未有的重视。

作为可以直接食用的方便食品，蒸制面食的安全问题更是备受消费者的关注。

无论是《小麦粉馒头》国家标准的颁布，还是《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》征求意见稿时对增白剂使用的讨论，都引发了有关部门和民众的热议。

新标准的实施使得生产管理和产品质量有了可以遵循的依据。

目前，蒸制面食的工业化已经得到了普及，且正在向着规模化、连续化和自动化加工的方向发展。

新的技术与设备得到了完善和应用。

同时，随着相关方面研究的深入，蒸制面食生产加工的科学原理，以及影响产品质量的因素正在逐步被人们认知。

再版本书除了根据新的法规和标准，明确了过去认识不清的问题，将《小麦粉馒头》国家标准的质量要求作为蒸制面食的主要质量标准外，还对新型连续化设备进行了介绍，并对新发现的馒头质量问题进行了较深入的探讨。

对第一版第一章、第二章、第三章没有进行过多更改，只是增添了第三章第九节不同馒头生产线介绍内容，重点介绍新型生产设备；第四章进行了重新编写，增加了传统发酵剂特点及其如何应用于馒头发酵的内容；第一版第五章分解成为本书第五章蒸制面食常见质量问题及其解决办法和第六章蒸制面食的质量鉴定与分析，添入了较多的新知识和新规则；第一版第六章作为本版本的第七章，内容没有进行修改。

本书第一章、第二章、第三章由河南工业大学刘长虹重新整理，第四章由刘长虹和曹斌辉重新编写，第五章由刘长虹和马永生编写，第六章由曹斌辉和刘长虹编写，第七章由刘长虹编写；全书由刘长虹重新整编。

本次再版受到了河南工业大学朱克庆教授、李志建博士的大力帮助，也得到了安琪酵母股份有限公司、郑州天源食品机械开发有限公司、郑州君发发酵科技有限公司等企业的鼎力支持，在此一并表示感谢。

受到篇幅和笔者所掌握资料所限，本版本仍会存在甚多不全面或不足，敬请广大读者批评和指正。

作者2010年11月郑州前言蒸制面食是仅次于大米饭的第二大谷物主食，在我国人民的日常膳食中占有非常重要的地位，为我国北方百姓一日三餐中必不可少的食品，也是小麦面粉最主要的消费途径。

蒸制发酵面食是目前馒头厂的主要系列产品，因此有人将其统称“馒头”，是我国的特色食品，历史悠久，享有“东方美食”的赞誉。

具有色白、暄软、光润、膨松、口味平淡而后味香甜、便于配菜、面粉营养成分损失少等特点，被称为“蒸制面包”。

随着改革开放的深入，传统家庭式和作坊式生产方式已不能适应现代化生活节奏，家庭制作的比例不断减少，工业化生产的步伐正在日益加快。

我国馒头工业的大发展急需科技的推动，目前很多大专院校和科研机构已开展了馒头生产理论和技术的开发与研究工作，取得了不少成果。

同时，由于资料的缺乏导致生产者单凭经验操作，研究者难以针对性地研究与实际关系紧密的问题，严重地阻碍了蒸制面食的进一步发展。

因此，一本专门介绍蒸制面食的生产理论和实践的书籍是非常急需的。

本书的宗旨是强调实用性，笔者在总结数十家企业蒸制面食工业生产实践和传统方法调查的基础上，结合科研成果，适当讨论生产理论依据，力求反映出先进的技术水平和发展趋势，但不过多地纠缠于理论分析，努力做到理论为实际服务，先进性和实用性统一。

书中包括两大方面内容：馒头生产的基本理论和技术；蒸制面食花色品种的配方与工艺。

要生产优质的蒸制面食，必须首先学懂弄通馒头生产的基本原理，全面掌握生产的工艺和技术要求，了解产品的质量特点，学会解决产品质量问题的方法。

## <<蒸制面食生产技术>>

因此, 笔者建议要重点阅读第三章、第四章和第五章。

只要掌握了基本的生产原理和工艺方法, 就能举一反三, 熟能生巧。

目前, 许多工业化馒头厂感觉到, 主食生产利润小, 难以与作坊生产竞争, 其主要原因是生产成本低而且产品品种单调。

常言道“货不全, 不赚钱”, 发挥规模化生产的技术和设备优势, 在提高产品质量和降低生产成本的前提下, 增加花色品种是提高企业经济效益的重要途径。

针对生产企业的实际需求, 笔者在众多的蒸制面食花色品种中挑选出实用性较强的130余种面食生产工艺与配方列入第六章, 这些品种在加工蒸制面食的馒头厂很容易实现, 希望能够对生产厂家增加利润有所帮助。

本书第一章和第六章由刘长虹编写, 第二章由何松、马智刚编写, 第三章由刘长虹、何松、马智刚编写, 第四章由刘长虹、马智刚编写, 第五章由刘长虹、何松编写, 第六章由刘长虹编写。

本书编写过程得到了郑州工程学院的张国治副教授、于秀荣高级实验师、李竹生、宋宏光、张世宇等研究生的帮助, 也得到了郑州天下仓食品有限公司、河南新乡食品机械有限公司等企业的鼎力支持, 在此成书之际, 一并表示感谢。

由于时间仓促, 笔者经验所限, 本书难免存在不足甚至谬误之处, 敬请广大读者批评指正, 不吝赐教。

作者2005年1月于郑州

## <<蒸制面食生产技术>>

### 内容概要

本书主要包括蒸制发酵面食的生产原料、基本生产工艺与设备、不同发酵方法、质量鉴定与分析以及花色品种生产技术等，重点论述馒头生产的基本理论和关键操作技术，较详细探讨了生产过程易出现的问题及其解决方法，简要介绍了一些蒸制面食花色品种，包括馒头类27种、花卷类48种、蒸糕类24种和包子类39种。

本书可供面食加工、面粉加工、面粉改良剂生产等企业的技术人员和研发人员阅读，也可供相关研究人员和大专院校学生参考。

## <<蒸制面食生产技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

##### 第一节 蒸制面食的基本概念与特点

- 一、蒸制面食的基本概念
- 二、蒸制面食的特点

##### 第二节 蒸制面食的起源和发展

- 一、蒸制面食的起源
- 二、蒸制面食的发展

##### 第三节 蒸制面食的种类型

- 一、实心馒头
- 二、花卷
- 三、包子
- 四、蒸糕

##### 第四节 蒸制面食的生产现状与发展趋势

#### 第二章 蒸制面食的主要原料

##### 第一节 小麦粉

- 一、小麦粉中各种化学成分
- 二、小麦面粉类别与等级标准
- 三、馒头专用粉指标

##### 第二节 酵母

- 一、酵母的形态和增殖
- 二、酵母在面食中的工艺性能
- 三、酵母的种类与特点
- 四、酵母的选购与使用

##### 第三节 水

- 一、水质的概念
- 二、水质与面团质量的关系
- 三、水在蒸制面食中的作用

##### 第四节 辅助原料

- 一、杂粮面
- 二、糖类
- 三、油脂
- 四、蔬菜
- 五、肉类
- 六、其他辅料

##### 第五节 添加剂

- 一、碱 (NaCO)
- 二、增白剂
- 三、面团改良剂
- 四、其他添加剂

#### 第三章 蒸制面食的基本生产工艺与设备

##### 第一节 蒸制面食的生产原理与工艺过程

- 一、蒸制面食生产基本原理
- 二、蒸制面食生产工艺过程

##### 第二节 配料与和面

- 一、和面的基本原理与工艺要求

## <<蒸制面食生产技术>>

- 二、和面设备
- 三、原料准备和投料原则
- 四、和面操作与故障分析
- 五、和面机的维护和保养

### 第三节 面团发酵

- 一、面团发酵原理
- 二、面团发酵过程中的酸度变化
- 三、面团发酵过程中风味物质的形成
- 四、面团发酵过程中流变学及胶体结构的变化
- 五、影响面团发酵的因素
- 六、发酵过程的控制与调节
- 七、发酵的工艺条件和成熟标准

### 第四节 成型与整形

- 一、馒头机成型
- 二、揉面与手工成型
- 三、整形
- 四、排放

### 第五节 面坯醒发

- 一、醒发目的
- 二、醒发设备和条件控制
- 三、醒发适宜程度及判断
- 四、决定醒发程度的因素

### 第六节 面食蒸制

- 一、蒸制理论
- 二、蒸制设备类型
- 三、蒸制条件控制

### 第七节 冷却和包装

- 一、冷却
- 二、包装

### 第八节 速冻馒头生产

- 一、速冻包子
- 二、速冻馒头生坯
- 三、速冻蒸制面食成品

### 第九节 不同馒头生产线介绍

- 一、单机组合式馒头生产线
- 二、自动揉面成型机
- 三、醒蒸自动生产线

## 第四章 蒸制面食的发酵方法

### 第一节 传统发酵剂

- 一、传统发酵剂与酵母的比较
- 二、酵子的加工与应用
- 三、老面头介绍
- 四、发酵剂的发酵力测定方法

### 第二节 一次发酵法

- 一、一次发酵法的特点
- 二、一次发酵法的生产技术

### 第三节 二次发酵法

## <<蒸制面食生产技术>>

- 一、二次发酵的特点
- 二、二次发酵法的基本技术
- 第四节 过夜老面面团发酵法
  - 一、老酵法的特点
  - 二、老面发酵生产技术要点
- 第五节 面糊发酵法
  - 一、面糊发酵法的特点
  - 二、生产工艺过程
  - 三、生产技术要点
- 第六节 酒曲发酵法
  - 一、适合于馒头生产的酒曲
  - 二、酒曲发酵法特点
  - 三、生产工艺与配方
- 第五章 蒸制面食常见质量问题及其解决办法
  - 第一节 改善风味
    - 一、影响风味的因素
    - 二、解决办法
  - 第二节 内部结构及口感
    - 一、馒头内部孔洞不够细腻
    - 二、馒头发黏无弹性
    - 三、馒头过硬不暄
    - 四、馒头底过硬
    - 五、馒头过虚,筋力弹性差
    - 六、馒头层次差或无层次
  - 第三节 白度的提高
    - 一、影响馒头白度的因素
    - 二、提高馒头白度的措施
  - 第四节 色斑的出现及防治
    - 一、色斑出现的原因
    - 二、防治方法
  - 第五节 外表光滑度
    - 一、裂口
    - 二、裂纹
    - 三、表面凹凸
    - 四、起泡
    - 五、表面粗糙暗斑
  - 第六节 萎缩出现的原因及防治
    - 一、馒头萎缩的定义及分类
    - 二、馒头萎缩产生的原因
    - 三、解决方法
  - 第七节 馒头的腐败与预防
    - 一、馒头易腐败变质的原因
    - 二、馒头腐败的特征
    - 三、腐败的预防
- 第六章 蒸制面食的质量鉴定与分析
  - 第一节 馒头质量标准
    - 一、感官质量要求

## <<蒸制面食生产技术>>

- 二、理化指标
- 三、卫生指标
- 四、生产加工过程的技术要求
- 第二节 蒸制面食成分特点及分析
  - 一、蒸制面食的成分特点
  - 二、蒸制面食营养成分分析
- 第三节 蒸制面食的品质评定方法
  - 一、蒸制面食理化指标的测定
  - 二、蒸制面食卫生指标的测定
  - 三、蒸制面食的感官评价
- 第七章 蒸制面食花色品种大全
  - 第一节 馒头类
    - 一、主食白面馒头
    - 二、杂粮馒头
    - 三、点心馒头
    - 四、营养强化馒头
  - 第二节 花卷类
    - 一、油卷
    - 二、杂粮花卷
    - 三、甜味花卷
    - 四、特色点心花卷
  - 第三节 蒸糕类
    - 一、发酵蒸糕
    - 二、鸡蛋蒸糕
    - 三、特色蒸糕
  - 第四节 包子类
    - 一、甜馅包子
    - 二、咸馅包子
- 主要参考文献



<<蒸制面食生产技术>>

编辑推荐

《蒸制面食生产技术(第2版)》可供面食加工、面粉加工、面粉改良剂生产等企业的技术人员和研发人员阅读，也可供相关研究人员和大专院校学生参考。

<<蒸制面食生产技术>>

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>