

# 大豆深加工技术



[大豆深加工技术 下载链接1](#)

著者:王文侠

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2004-7

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501943517

《大豆深加工技术》共分四部分，第一部分绪论，主要介绍大豆结构与组成和大豆制品及其分类；第二部分非发酵大豆制品加工技术，主要介绍大豆蛋白加工技术，豆乳及豆粉加工技术和传统豆制品加工技术；第三部分发酵大豆制品加工技术，主要介绍酱油及酱的酿造、腐乳的酿造、豆豉的酿造和大豆发酵饮料；第四部分功能性大豆制品加工技术，主要介绍大豆低聚糖、大豆磷脂、大豆膳食纤维、大豆多肽、大豆异黄酮和大豆皂苷等大豆功能性成分的组成、结构、理化性质、生理功能、生产方法及其检测手段。

我国是大豆的发源地，栽培历史悠久、分布广、种植面积大。以大豆为主要原料采用发酵和非发酵方法加工制得的大豆制品营养丰富，种类繁多。特别是通过近年来的研究发现，大豆除了含优质蛋白和植物油外，还含有对人体健康有益的多种生理活性物质，如大豆低聚糖、大豆异黄酮、大豆磷脂、大豆多肽、大豆膳食纤维、大豆皂苷和维生素E等，对人体健康起到了不可估量的作用。许多国家(主要是美国和日本)除了对大豆进行食品、保健、添加剂等方面的研究开发外，还对大豆在化工、环保、军事、医药等方面的应用技术进行了研究。用大豆制造聚氨酯、用豆油制作润滑油、用豆油制作涂料、用豆油制造燃料油、用大豆皮净化污水、用豆油制作军用烟雾剂、研制防癌大豆食品等。

国内、外许多学者在对大豆进行了深入研究的基础上，出版了多部有关大豆及其大豆制品的专著。在我国很多大专院校开设了大豆制品工艺学的课程。大豆制品工艺学是一门新兴的学科，它是食品工艺学的一个分支，是一门应用科学，也是一门发展迅速的学科。大豆制品工艺学课程已在我校开设多年，我们自编的讲义已在多届学生中使用，效果良好。以此讲义为基础我们编著了这本《大豆深加工技术》，在书中除了参考国内外许多学者的文献外，还加入了自己的研究成果。该书为学生提供了一本内容全、系统强、知识新的教材，同时也为有关科研和企业单位的人员提供了一本技术参考书。

《大豆深加工技术》共有三位编著者，具体分工为：江洁编写绪论和第二章发酵大豆制品加工技术；王文侠编写第三章功能性大豆制品加工技术；栾广忠编写第一章非发酵大豆制品加工技术。

作者介绍：

目录：

[大豆深加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[大豆深加工技术 下载链接1](#)

书评

---

[大豆深加工技术 下载链接1](#)