第一图书网, tushu007.com

<<淀粉工艺学>>

图书基本信息

书名：<<淀粉工艺学>>

13位ISBN编号：9787030324276

10位ISBN编号：7030324277

出版时间：2011-11

出版时间：科学出版社

作者：程建军

页数：259

字数：430000

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

内容概要

本书共七章，全面地介绍了淀粉基础知识、淀粉及淀粉产品的生产和检测技术，包括淀粉结构、淀粉理化性质、淀粉的制取、淀粉糖生产、变性淀粉制备、淀粉发酵产品以及淀粉的检测技术。不仅提供了经典的淀粉理论和技术，还完善和补充了近些年来出现的新产品、新技术和新方法。本书内容与科研、生产实践结果紧密结合。

本书可供粮食工程、食品科学与工程等专业的本科生、研究生作为教学参考书，也可作为淀粉、食品等相关行业研究工作者及工程技术人员的参考书。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

前言
第一章 淀粉的结构与性质
　第一节 淀粉的构成单位和组分
　第二节 淀粉颗粒的结构
　思考题
第二章 淀粉的物理化学性质
　第一节 淀粉颗粒的化学组成
　第二节 淀粉的物理性质
　第三节 淀粉的润胀和糊化
　第四节 淀粉的回生
　第五节 淀粉的化学性质
　思考题
第三章 淀粉的制取工艺
　第一节 玉米淀粉的生产
　第二节 马铃薯淀粉的生产
　第三节 甘薯淀粉的生产
　第四节 木薯淀粉的生产
　第五节 小麦淀粉的生产
　第六节 稻米淀粉的生产
　第七节 豆类淀粉的生产
　思考题
第四章 淀粉制糖
　第一节 概述
　第二节 淀粉糖生产的原理
　第三节 淀粉糖生产工艺
　第四节 麦芽糖浆
　第五节 葡萄糖
　第六节 果葡糖浆
　第七节 麦芽糊精
　第八节 异麦芽低聚糖
　第九节 麦芽糖醇
　第十节 挤压技术在淀粉制糖中的应用
　思考题
第五章 变性淀粉
　第一节 概论
　第二节 预糊化淀粉
　第三节 氧化淀粉
　第四节 酯化淀粉
　第五节 醚化淀粉
　第六节 交联淀粉
　第七节 接枝共聚淀粉
　第八节 糊精
　第九节 抗性淀粉
　第十节 多孔淀粉
　思考题

第六章 淀粉发酵
第一节 概述
第二节 乙醇生产
第三节 味精生产
第四节 有机酸生产
第五节 其他淀粉发酵产品
思考题
第七章 淀粉检测技术
第一节 淀粉常规检测方法
第二节 淀粉含量的测定
第三节 淀粉糖的检测
第四节 变性淀粉的检测
第五节 淀粉检测新技术
思考题
主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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