第一图书网, tushu007.com

<<粮油畜禽产品贮藏加工与包装技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油畜禽产品贮藏加工与包装技术指南>>

13位ISBN编号：9787109064454

10位ISBN编号：710906445X

出版时间：2000-9

出版时间：中国农业

作者：田世平主编

页数：342

字数：259000

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

本书共分为四章，第一章介绍粮食和油料产品储藏加工与包装技术；第二章介绍肉品的生产、加工与包装技术；第三章介绍禽蛋的加工及包装技术；第四章介绍牛乳的加工及包装技术。
本书在叙述各种农产品基本生理特性的基础上，重点论述了产后的贮藏加工环境条件对其生理代谢和品质风味的影响，并详细介绍了主要农副产品产后的系列处理，配套的贮藏和加工技术，以及相应的包装技术。
本书主要作为广大农业技术推广人员的实用技术手册，也可供从事农产品贮藏和加工技术研究的科研人员以及一般家庭参考应用。

书籍目录

出版说明序言前言第一章　粮食和油料产品贮藏加工与包装技术　一、粮油贮藏与加工的基本原理　（一）粮油主要成分及其在贮藏中的变化　（二）影响粮油贮藏的因素　（三）贮藏与加工对粮油品质的影响　二、粮油贮藏技术　（一）粮油发热霉变和预防处理　（二）贮粮害虫及防治　（三）鼠害防治　（四）贮粮技术与措施　三、各种粮油的贮藏方法　（一）稻谷与大米　（二）小麦与面粉　（三）玉米与玉米粉　（四）其分杂粮　（五）大豆与大豆油　（六）油菜籽与菜籽油　（七）花生与花生油　（八）其他油料与油脂　四、稻谷加工　（一）稻谷清理　（二）砻谷及砻下物分离　（三）碾米及成品整理　（四）稻谷加工工艺流程　（五）稻谷加工的副产品综合利用　五、小麦制粉　（一）小麦清理　（二）小麦水分调节　（三）小麦清理流程　（四）小麦粉的分类与用途　（五）小麦制粉基本原理　（六）小麦制粉的生产方法　（七）小麦胚的综合利用　六、油料与油脂加工　（一）油料的预处理　（二）压榨制油　（三）浸出法制油　（四）油脂加工产品　（五）油脂加工产品　七、粮油食品加工　（一）面制食品　（二）米制食品　（三）玉米食品　（四）大豆食品　（五）油脂的包装第二章　肉品的生产、加工与包装技术第三章　禽蛋的加工及包装技术第四章　牛乳的加工及包装技术主要参考文献

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