

<<杂粮主食品及其加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<杂粮主食品及其加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109071865

10位ISBN编号：7109071863

出版时间：1900-1

出版时间：中国农业出版社

作者：汤兆铮 编

页数：498

字数：405000

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>

## <<杂粮主食品及其加工新技术>>

### 内容概要

本书除介绍了传统的加工方法外,对新产品的开发作重点详细介绍,从机理到工艺,从设备到操作,可供有关大专院校、中专、技校师生阅读,以及投资者、生产者、消费者、食品厂、挂面厂、方便面厂、馒头厂、面包厂、米粉(条)厂、粮食加工厂等有企业和粮食、食品、商业部门参考,尤其适合乡镇企业参考。

## <<杂粮主食品及其加工新技术>>

### 书籍目录

前言第一章 绪论 第1节 农产品(杂粮)深加工与农业产业化 第2节 杂粮的营养保健优势 第3节 杂粮开发与保健食品产业 第4节 杂粮主食品分类 第5节 混合工艺概述 第6节 膨化工艺概述 第7节 冻结工艺概述 第8节 细粉碎工艺概述 第9节 发酵工艺概述 第10节 挤压搅拌工艺概述 第11节 高压、高温工艺概述 第12节 水磨、湿磨工艺概述第二章 原辅料的制取和准备 第1节 杂粮精制粉 第2节 杂粮膨化粉 第3节 杂粮冻结粉 第4节 杂粮水磨粉、湿磨粉 第5节 薯全粉 第6节 薯类淀粉 第7节 活性大豆粉 第8节 谷朊粉第三章 常用的主要食品添加剂 第1节 变性淀粉 第2节 增稠剂 第3节 漂白剂 第4节 化学膨松剂 第5节 乳化剂 第6节 抗氧化剂 第7节 凝固剂第四章 各类杂粮主食品的成型机理、基本配方和加工工艺 第1节 杂粮面条类制品的加工工艺 第2节 杂粮馒头类制品的加工工艺 第3节 杂粮烘焙食品类的加工工艺 第4节 杂粮快餐粉类制品的加工工艺 第5节 杂粮米粉(条)类制品的加工工艺 第6节 杂粮糕团类制品的加工工艺 第7节 杂粮速食米的加工工艺第五章 玉米制成的主食品及其生产工艺 第1节 玉米概述 第2节 玉米一般的加工方法 第3节 开发玉米主食品的意义 第4节 玉米制品的分类 第5节 玉米制成的主食品及其加工工艺第六章 薯类制成的主食品及其生产工艺第七章 小米、高粱制成的方便主食品及其生产工艺第八章 荞麦、燕麦、黍、稷制成的方便主食品第九章 常用设备简介第十章 实施方案列举附录

<<杂粮主食品及其加工新技术>>

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>