

<<粮油食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122005915

10位ISBN编号：7122005917

出版时间：2007-7

出版时间：化学工业出版社

作者：刘延奇

页数：250

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>

<<粮油食品加工技术>>

内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

《粮油食品加工技术》一书是针对国内专科学校食品类专业学生而编写的一本教材，目的是进一步普及和推广粮油食品加工的工艺技术。

本书是作者根据我国传统的技术和经验，在吸收了国内外先进生产和研究成果的基础上编写而成的。书中分章节系统介绍了小麦、稻谷、大豆、植物油脂、玉米、薯类、植物淀粉、杂粮类制品以及功能性粮油食品的基础知识、加工工艺和精深加工工艺。

书中重点介绍了粮油加工中的技术问题和工艺路线，而对理论作了概括和简要处理，其指导思想是通过对这些工艺和技术的汇编，为读者提供一本较实用的技术性、指导性书籍。

本书可供大中专院校学生、教师以及工程技术人员使用，也可供粮食企业的技术人员、管理人员参考

<<粮油食品加工技术>>

书籍目录

- 第一章 概述 第一节 粮油食品的发展 第二节 粮油食品加工的特点和范围 第三节 粮油食品加工业中存在的问题和发展方向 一、粮油加工业中存在的问题 二、我国粮油食品加工业发展的方向 复习题 第二章 面制品加工 第一节 小麦的分类、子粒结构和化学构成 一、小麦的分类 二、小麦的子粒结构 三、小麦的化学构成 第二节 小麦的清理、调质与搭配 一、风选 二、筛选 三、密度分选 四、磁选 五、精选 六、表面处理 七、调质与搭配 八、小麦清理流程 第三节 小麦制粉 一、小麦制粉概述 二、研磨 三、筛理 四、清粉 五、面粉后处理 六、专用粉的加工 第四节 面制食品的分类 一、烘烤食品 二、蒸制食品 第五节 挂面的加工 一、挂面的基本配方 二、挂面生产的工艺流程 第六节 方便面的加工 一、波纹成型 二、蒸面 三、切断折叠 四、干燥 五、冷却与包装 第七节 馒头的加工 一、原料准备和投料 二、和面与发酵 三、成型与整形 四、面坯醒发 五、蒸制 六、冷却和包装 复习题 第三章 米制食品加工 第一节 稻谷制米 一、稻谷的分类、子粒结构和化学构成 二、稻谷的清理 三、稻谷制米概述 四、砻谷及砻下物分离 五、碾米 六、成品及副产品整理 第二节 特种米加工 一、蒸谷米 二、免淘米 三、营养强化米 四、留胚米 五、配米 第三节 米制食品加工 一、米粉 二、方便米粉 三、速煮米饭 四、膨化米饼 复习题 第四章 大豆食品加工 第一节 大豆制品的概述及分类 一、大豆制品的概念和豆制品工业的发展 二、大豆制品的分类 第二节 豆制品的加工特性 一、吸水性 二、蒸煮性 三、大豆的热变性、冷凝性及其他性质 第三节 传统豆制品的加工工艺 一、豆腐的制作 二、腐竹的制作 三、腐乳的制作 四、豆豉的制作 五、豆乳的加工 第四节 大豆蛋白制品 一、大豆粉 二、浓缩大豆蛋白 三、分离大豆蛋白 四、组织状大豆蛋白 五、大豆蛋白发泡粉 六、大豆蛋白制品在食品中的应用 复习题 第五章 植物油脂加工 第一节 植物油的提取 一、植物油提取的方法 二、油料的预处理 三、压榨法取油 四、浸出法制油 五、水酶法 第二节 植物油的精炼 一、植物油精炼的目的 二、油脂精炼的基本方法 三、油脂精炼技术 第三节 油脂的改性 一、油脂的分提 二、油脂的氢化 三、油脂的酯交换 第四节 植物油脂食品加工 一、煎炸油 二、调和油 三、人造奶油 四、起酥油 五、代可可脂 六、调味油 复习题 第六章 玉米食品加工 第一节 概述 第二节 玉米的种类及工艺特性 一、玉米的种类及化学成分 二、玉米的加工特性 第三节 玉米的加工方法和加工过程 一、玉米的一般加工方法 二、玉米加工的主要过程 第四节 玉米制品分类 第五节 玉米制品加工工艺 一、玉米湿磨制品 二、玉米干磨制品 复习题 第七章 薯类食品加工 第一节 概述 第二节 薯类食品加工 一、薯类食品加工的一般特点 二、薯类食品的分类 第三节 薯类食品加工工艺 一、薯类预处理工艺 二、马铃薯类食品加工技术 三、甘薯类食品加工技术 四、木薯类食品加工技术 复习题 第八章 杂粮食品加工 第一节 小米、高粱的加工 一、小米的一般加工方法 二、高粱的一般加工方法 第二节 小米、高粱方便主食的加工 一、小米、高粱方便主食的分类 二、小米、高粱面条类制品的加工工艺 三、小米、高粱馒头类制品的加工工艺 四、小米、高粱烘焙食品类制品的加工工艺 五、小米、高粱制成快餐粉类制品的加工工艺 六、小米、高粱制成米粉(条)类制品的加工工艺 七、小米、高粱糕团类食品的加工工艺 八、小米、高粱速食米的加工工艺 第三节 荞麦、燕麦、黍稷食品加工 第四节 大麦食品加工 一、大麦发酵食品及饮料 二、其他大麦食品 第五节 黑米食品加工 一、黑米粉丝 二、黑米八宝粥 三、黑米方便饭 复习题 第九章 植物淀粉加工 第一节 淀粉的生产 一、淀粉的存在形式及分类 二、淀粉的提取 三、玉米淀粉的生产 四、薯类淀粉的生产 五、豆类淀粉的生产 六、小麦淀粉的生产 第二节 淀粉糖 一、淀粉糖的生产原理 二、麦芽糊精生产 三、液体葡萄糖(葡麦糖浆)生产 四、麦芽糖浆(饴糖)生产 五、果葡糖浆生产 六、低聚糖生产 第三节 变性淀粉生产 一、变性淀粉生产原理 二、酸变性淀粉生产 三、氧化淀粉生产 四、酯化淀粉生产 五、离子淀粉 六、高吸水性淀粉生产 第四节 淀粉食品生产 一、米类淀粉粉丝类产品的制作 二、米类淀粉方便食品的制作 三、糯米汤圆

<<粮油食品加工技术>>

的制作 四、粉丝的制作 复习题 第十章 功能性粮油食品加工 第一节 功能性粮油食品概述
一、功能性食品的概念 二、功能性食品的种类 三、功能性食品基料 四、粮油功能性
食品的范畴 第二节 功能性粮油食品加工 一、膳食纤维的制备及应用 二、大豆低聚糖的制
备 三、活性肽的制备 四、木糖醇的生产 五、功能性油脂的生产及应用 六、富硒麦
芽的生产及应用 七、维生素的生产及应用 复习题 参考文献

<<粮油食品加工技术>>

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>