

<<挂面生产工艺与设备>>

图书基本信息

书名：<<挂面生产工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787122006172

10位ISBN编号：7122006174

出版时间：2007-8

出版时间：7-122

作者：陆启玉

页数：356

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>

<<挂面生产工艺与设备>>

内容概要

挂面生产工艺与设备陆启玉编著本书较详细地介绍了挂面生产的原料、辅助原料、食品添加剂，重点介绍了挂面生产原理、生产工艺、主要生产设备、新技术的应用以及生产中常见技术故障和解决方法，较为全面地介绍了挂面新产品开发等。

本书宗旨是提高读者解决挂面生产中的实际问题的能力，因而在内容安排方面主要偏重于应用技术，同时兼顾必备的理论知识，生产工艺可操作性强。

本书可供挂面生产企业技术人员阅读，也可作为大专院校有关专业师生参考。

<<挂面生产工艺与设备>>

书籍目录

第一章绪论1第一节挂面发展历史1第二节我国挂面生产现状和分类4第二章原辅料6第一节小麦面粉6一、小麦的分类6二、小麦子粒的物理结构7三、小麦子粒的化学组成7四、面粉的类别和等级标准9五、小麦面粉的主要化学成分及其对制面的影响18六、面团的流变性评价25第二节制面用水30一、水质对面质的影响30二、水在制面生产中的作用31三、水处理31第三节添加剂34一、食盐34二、食碱35三、增稠剂37四、磷酸盐类45五、乳化剂类50六、营养添加剂53第三章生产工艺与设备55第一节生产原理和工艺流程55一、挂面生产基本原理55二、生产工艺流程55第二节原料与处理56一、原料输送56二、和面供水和定量系统59第三节和面62一、和面的基本理论与工艺要求62二、原、辅料的预处理68三、影响和面效果的主要因素69四、真空和面与常压和面比较85五、和面设备85六、和面操作要求和操作规程97七、和面机的维护和保养105第四节熟化喂料106一、熟化的基本原理与工艺要求106二、影响面团熟化效果的主要因素108三、熟化设备109四、圆盘式熟化机的操作方法113五、圆盘式熟化机的维护与保养114第五节压片115一、压片的作用与工艺要求115二、压片的基本原理116三、影响压片效果的主要因素126四、压片设备129五、在轧片切条中容易出现的问题与解决办法139六、压片设备的操作及维修141第六节切条144一、切条的作用和要求144二、切条设备与技术参数144三、影响切条效果的主要因素150四、面刀修复技术151五、切条设备的使用和操作152六、切条装置的常见故障及排除方法153七、切条装置的维护与保养153第七节挂面干燥技术153一、烘干的目的和要求154二、挂面干燥基本原理154三、挂面烘干设备195四、挂面干燥研究进展235五、烘干工序的管理及设备操作、维修238第八节切断242一、切断的原理和要求242二、切断设备242三、切断的操作要求与操作方法245第九节计量和包装246一、挂面的计量246二、挂面的包装249第十节面头处理技术254一、湿面头处理254二、半湿面头处理254三、干面头处理254第十一节挂面的储藏256一、短期的挂面储藏257二、中长期的挂面储藏257第四章挂面生产相关技术261第一节酥面及其防止措施261一、酥面的概念261二、影响酥面的主要因素261三、酥面现象的防止265第二节挂面车间设计计算266一、烘干过程的基本计算266二、烘道性能及工艺参数的测定271三、和面工艺测定274四、压片及切条工艺测定275五、车间工艺设计计算举例277第三节挂面生产中的节能问题287一、挂面干燥中的能量分析287二、挂面干燥中的节能措施289第五章新产品生产工艺与配方292第一节花色挂面292一、荞麦挂面292二、豆浆挂面294三、保健黑豆挂面296四、薏苡乳酸发酵保健挂面297五、产妇营养挂面298六、黑米面条299七、茶汁挂面301八、螺旋藻营养挂面302九、钙乳营养挂面304十、蜂蛹挂面305十一、葛粉保健挂面307十二、桑叶营养挂面308十三、酶法加工南瓜营养挂面310十四、鲜山药挂面311十五、蕨菜挂面312十六、苦菜挂面的研制313十七、苜蓿挂面加工315十八、富硒灵芝保健挂面315十九、“西蒙1号”甘薯叶挂面318二十、燕麦高纤维挂面319二十一、荞麦枸杞保健挂面320二十二、鱼肉菠菜面321二十三、绞股蓝保健挂面的研制323二十四、橡子挂面324二十五、金针菇挂面325二十六、青稞挂面的研制326二十七、香椿营养挂面327二十八、预糊化工艺制作玉米挂面327二十九、甘薯粉挂面的研制328三十、车前草挂面329三十一、小青菜挂面331三十二、魔芋营养挂面332三十三、海带挂面333第二节其他挂面334一、“延打”擀面334二、空心挂面339三、半湿面340四、通心面341附录产品质量标准及相关检测技术345一、中华人民共和国行业标准345挂面SB/T 10068—92345二、中华人民共和国行业标准350花色挂面SB/T 10069—92350三、中华人民共和国行业标准353手工面SB/T 10070—92353参考文献357

<<挂面生产工艺与设备>>

媒体关注与评论

面条是我国的传统食品，挂面是传统面条工业化生产的产品。高质量的挂面在品质上基本接近传统面条，因而不仅在以面食为主的北方具有广泛的市场，在以大米为主食的长江流域和珠江流域也深受欢迎。

随着我国工业化的进步，人们的生活节奏不断加快，消费者对方便食品特别是主食方便食品的需求量快速增长，而挂面是为数不多且能够工业化生产的主食方便食品，因而可以预见未来一段时间将是挂面行业的快速发展时期。

经过不断的技术创新，国产挂面生产工艺和设备已经基本成熟，为未来挂面行业的快速发展提供了技术支持。

本书内容包括挂面生产原料、辅助原料、生产工艺和主要设备、挂面生产相关技术问题、新产品生产工艺与配方等。

本书编写的宗旨是偏重应用技术，适当安排必要的基础理论内容，重点介绍挂面加工工艺、新产品开发技术和生产中常遇到的技术难点与解决途径。

本书编写过程中得到了食品科学技术学会面制品分会等方面的支持和帮助，在此表示衷心的感谢。

由于编者学术水平和能力有限，书中难免有不妥之处，敬请同行专家和读者批评指正。

编者2007年7月

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>