

<<小麦面粉品质改良与检验技术>>

图书基本信息

书名：<<小麦面粉品质改良与检验技术>>

13位ISBN编号：9787122018557

10位ISBN编号：7122018555

出版时间：2008-4

出版时间：化学工业出版社

作者：李浪

页数：371

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>

<<小麦面粉品质改良与检验技术>>

内容概要

随着小麦品种改良的发展,小麦粉工业需要一定的方法、技术、设备使之资源优化利用,生产经济高效,产品质量标准化,品种多样化。

本书从小麦品质分析、小麦品质遗传特性改良及环境对品质的影响、小麦制粉工艺品质及其改良、小麦粉品质分析、小麦粉组成成分与食品品质的关系研究、粮油食品检验分析实验室的建设与管理等方面进行了详细的介绍。

全书在详细介绍小麦面粉品质改良的理论的基础上重点突出应用性,并介绍了目前较为先进的检测技术和常用的检测设备。

本书可供有关研究人员及小麦粉工程公司、小麦粉品质改良剂厂技术人员、小麦粉厂技术人员与企业管理者参考阅读,也可作为高等院校食品工程、食品分析技术、食品科学与工程等相关专业的教材。

<<小麦面粉品质改良与检验技术>>

书籍目录

第一章 小麦品质分析第一节 小麦籽粒品质 一、籽粒形状二、籽粒整齐度三、籽粒饱满度四、籽粒颜色五、千粒重 六、角质率七、硬度 八、容重第二节 小麦籽粒的化学成分一、小麦籽粒中各种化学成分的分布 二、水分三、淀粉四、可溶性糖类五、蛋白质六、脂质七、纤维素 八、矿物质九、维生素第三节 小麦的制粉品质 一、小麦的散落性二、自动分级性 三、悬浮速度四、麦粒的结构力学性质 五、制粉试验六、出粉率 七、沉降值八、伯尔辛克值九、小麦粉损伤淀粉含量测定与分析第四节 小麦的储藏及其品质变化一、小麦的储藏特性 二、小麦的储藏方法三、小麦储藏期的品质变化第二章 小麦品质遗传特性改良及环境对品质的影响第一节 小麦品质遗传改良途径及其稳定性一、系统选育二、杂交育种三、远缘杂交育种四、诱变育种五、基因工程技术育种六、小麦品质遗传稳定性七、现有品种系统鉴定,大面积推广应用优质品种第二节 气候条件对小麦品质的影响一、温度二、水分三、光照第三节 土壤条件对小麦品质的影响一、土壤质地的影响 二、土壤肥力的影响.....第五章 小麦粉组成成分与食品品质的关系研究第六章 粮油食品检验分析实验室的建设与管理参考文献三、土壤营养元素的影响四、微量元素与小麦品质第四节 田间管理对小麦品质的影响一、郑麦9023二、豫麦34三、8901四、烟农19第三章小麦制粉工艺品质及其改良第一节小麦制粉工艺与小麦粉品质的关系一、小麦制粉工艺的分类二、小麦专用粉的生产与品质的关系三、小麦脱皮制粉法对小麦粉品质的影响四、配麦制粉与配粉对小麦粉品质的影响五、小麦粉加工质量的控制措施第二节小麦粉品质的改良一、小麦粉品质改良的目的二、小麦粉品质改良的类型及其方法三、常用小麦粉品质改良剂的应用四、专用改良剂的应用配方五、添加剂使用中的注意事项第四章小麦粉品质分析第一节小麦粉的一般理化性质一、常规检测方法

<<小麦面粉品质改良与检验技术>>

章节摘录

第一章 小麦品质分析 小麦的品质是一个综合概念,不同角度有不同的评价标准。从农作物种植角度考虑,遗传性能好、生态品质佳、可收获产量高,才是优质小麦;从提供人体所需的各种营养成分角度考虑,营养丰富、全面且比例平衡的小麦品质为佳;从小麦制粉角度考虑,制粉特性好、出粉率高、灰分低、粉色白者品质为佳;而从食品加工角度考虑,制作面包、饼干、蛋糕等焙烤类食品,应具有良好的烘焙性能,制作馒头、面条、水饺等蒸煮类食品应具有良好的蒸煮性能,且食品质量优良、风味独特者为上乘。

因此,小麦的品质根据不同的应用目的和不同的评价角度可分为营养品质、制粉品质和食用品质。

小麦的制粉品质是指影响小麦制粉工艺效果的某些性质,包括小麦籽粒的形态结构、理化特性和结构力学性质,如:出粉率、灰分、容重、千粒重、角质率、蛋白质等。

本章主要内容包括小麦籽粒品质(即小麦籽粒的形态结构及一般物理特性)、小麦籽粒的化学成分、小麦的制粉品质、小麦的储藏及其品质变化。

第一节 小麦籽粒品质 一、籽粒形状 小麦籽粒形状可分为长圆形、卵圆形、椭圆形和短圆形。

长圆形籽粒中部宽,两端小而尖;卵圆形籽粒下部宽,上部小;椭圆形籽粒中部宽,两端小而圆;短圆形籽粒的长和宽相近。

籽粒形状一般根据目测区分,也可借助螺旋器进行分类。

籽粒形状越接近圆形,制粉越容易,出粉率也较高,但在一定程度上这种粒形往往具有籽粒较小及其他不利的性状。

腹沟深的小麦籽粒皮层比例较大,且易沾染灰尘和泥沙,加工中难以清除,会降低出粉率和面粉质量。

因此,从制粉的角度看,以近圆形且腹沟较浅的籽粒品质为好。

二、籽粒整齐度 籽粒整齐度是指籽粒形状和大小的均匀一致性,可用一定大小筛孔的分级筛(电动谷物选筛)进行鉴定。

小麦籽粒整齐度可分为3级:同样形状和大小籽粒占总粒数90%以上的为整齐(1级);低于70%为不整齐(3级);介于二者之间为中等整齐(2级)。

<<小麦面粉品质改良与检验技术>>

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>