第一图书网, tushu007.com

# <<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：9787122025715

10位ISBN编号：7122025713

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：孟宏昌，李慧东，华景清

页数：238

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

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·粮油食品加工技术》作为食品类专业的一门专业课教材，是根据高等职业教育食品类专业的职业能力要求编写的。
全书共分九章，在介绍小麦粉、大米和油脂等粮油食品原辅料的基础上，主要阐述了挂面、方便面、焙烤食品、速冻水饺、馒头等面粉制品，方便米饭、米粉、速冻汤圆、膨化米饼等大米制品，大豆蛋白及传统大豆制品，淀粉、淀粉糖浆及淀粉制品，玉米、薯类及花生等休闲食品，以及功能性粮油食品的工艺原理及加工技术。
为方便师生参考或学习，各章均设置有“学习目标”和“复习题”，同时，每章节后附有主要实训项目。
《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·粮油食品加工技术》可作为高职高专食品类专业教材，也可作为从事食品加工的工程技术人员的参考书籍或食品加工企业的培训教材。

# <<粮油食品加工技术>>

## 书籍目录

绪论[学习目标]一、粮油食品的分类二、粮油食品加工的主要内容三、粮油食品加工现状与发展方向[复习题]第一章 粮油食品基础原料[学习目标]第一节 小麦加工一、小麦的分类、籽粒结构和化学构成二、小麦预处理三、小麦制粉四、面粉后处理第二节 稻谷加工一、稻谷的分类、籽粒结构和化学构成二、稻谷清理三、砻谷及砻下物分离四、碾米及成品整理五、特种米加工[复习题][实验实训一]小麦粉面筋含量的测定第二章 粮油食品辅料[学习目标]第一节 植物油脂及其加工一、植物油脂的提取二、植物油脂的精炼三、油脂的改性四、常见植物油脂制品的加工第二节 水一、水在粮油食品中的作用二、水的分类及硬度三、水质对粮油食品的影响及处理方法第三节 常用食品添加剂一、食盐二、化学疏松剂三、面团改良剂四、抗氧化剂[复习题][实验实训二]植物油脂酸价的测定（滴定法）第三章 面制方便主食品加工[学习目标]第一节 挂面加工一、挂面加工的原辅料二、挂面加工技术三、挂面的质量标准四、桑叶营养挂面的加工实例五、我国挂面行业的发展方向第二节 方便面加工一、方便面加工的原辅料二、方便面加工技术三、调味汤料四、方便面质量标准五、我国方便面行业的发展方向第三节 馒头加工一、馒头的加工方法及工艺流程二、馒头加工技术三、小麦粉馒头的质量标准四、主食馒头加工实例五、我国馒头行业的发展方向第四节 速冻水饺加工一、速冻食品的工艺学原理二、速冻水饺加工三、速冻水饺的质量标准四、我国速冻水饺行业的发展方向[复习题][实验实训三]挂面加工[实验实训四]速冻水饺加工第四章 焙烤食品[学习目标]第一节 面包加工一、面包的加工方法与工艺流程二、面包加工技术三、面包的质量标准四、二次发酵法加工面包实例五、面包的老化与延缓六、我国面包行业的发展方向第二节 饼干加工一、不同类型饼干的加工工艺流程二、饼干加工技术三、饼干的质量标准四、酥性饼干的加工实例五、发酵饼干的加工实例六、我国饼干行业的发展方向第三节 糕点加工一、糕点的加工工艺流程二、糕点加工技术三、不同品种糕点的加工实例四、我国糕点行业的发展方向[复习题][实验实训五]面包加工（快速发酵法）[实验实训六]饼干加工（韧性饼干）[实验实训七]裱花蛋糕加工[实验实训八]广式月饼加工第五章 米制方便食品加工[学习目标]第一节 方便米饭加工一、脱水米饭加工二、软罐米饭加工三、速冻米饭加工四、方便米饭的发展趋势第二节 方便米粉加工一、方便米粉加工工艺二、改善方便米粉品质的质量控制点三、方便米粉质量指标四、方便米粉的发展趋势第三节 米制速冻食品加工一、速冻汤圆加工二、速冻粽子加工三、速冻食品的发展趋势第四节 膨化米饼加工一、油炸膨化米饼加工二、挤压膨化米饼加工三、膨化米饼的质量标准四、膨化米饼的发展趋势[复习题][实验实训九]方便米饭加工[实验实训十]速冻汤圆加工[实验实训十一]膨化米饼加工第六章 大豆蛋白及其制品加工[学习目标]第一节 大豆的分类、籽粒结构和化学构成一、大豆的分类二、大豆的籽粒结构三、大豆的化学组成第二节 大豆蛋白加工一、浓缩大豆蛋白加工二、分离大豆蛋白加工三、组织状大豆蛋白加工四、大豆蛋白在食品工业中的应用五、我国大豆蛋白食品开发应用的方向第三节 传统豆制品加工一、豆腐加工二、腐竹加工三、腐乳加工[复习题][实验实训十二]浓缩大豆蛋白加工（稀酸浸提法）[实验实训十三]豆腐加工第七章 淀粉及其制品加工[学习目标]第一节 淀粉的生产一、淀粉的分类和结构二、淀粉生产的工艺流程三、玉米淀粉的生产四、薯类淀粉的生产第二节 淀粉糖浆加工一、淀粉糖浆加工方法与原理二、麦芽糊精加工三、麦芽糖浆（饴糖）加工四、果葡糖浆加工第三节 粉丝加工一、粉丝加工原理二、绿豆粉丝加工三、薯类粉丝加工[复习题][实验实训十四]麦芽糖浆（饴糖）加工（普通麦芽糖浆）[实验实训十五]马铃薯粉丝加工第八章 粮油休闲食品加工[学习目标]第一节 玉米休闲食品加工一、玉米的种类及工艺特性二、玉米的加工方法三、玉米休闲食品加工工艺第二节 薯类休闲食品加工一、马铃薯香脆片加工二、红薯脆片加工三、特色甘薯脯（条）加工第三节 花生休闲食品加工一、五香花生米加工二、鱼皮花生加工三、霜打花生仁加工四、巧克力花生豆加工[复习题][实验实训十六]玉米片加工[实验实训十七]马铃薯膨化食品的加工第九章 功能性粮油食品加工[学习目标]第一节 概述一、功能性粮油食品的概念二、功能性粮油食品的种类三、功能性粮油食品的功效成分四、我国功能性食品产业的发展方向第二节 功能性粮油食品加工实例一、膳食纤维的加工及应用二、功能性低聚糖的加工及应用三、大豆肽的加工及应用四、木糖醇的加工及应用五、大豆磷脂的加工及应用[复习题]参考文献

## 章节摘录

第一章　粮油食品基础原料　　了解粮油食品生产所用基础原料的分类、籽粒结构、化学构成等，掌握小麦、稻谷的基本加工方法和加工工艺。

第一节　小麦加工　　小麦加工是将小麦转化成面制食品的原料——小麦粉的过程。小麦加工主要由小麦预处理、小麦制粉、面粉后处理三大部分组成。

一、小麦的分类、籽粒结构和化学构成　　1.小麦的分类　　通常对小麦按以下三种方式进行分类。

（1）冬小麦和春小麦　小麦按播种季节分为冬小麦和春小麦两种。
冬小麦秋末冬初播种，第二年夏初收获，生长期较长，品质较好；春小麦春季播种，当年秋季收获。

（2）白麦和红麦　小麦按麦粒的皮色分为白皮小麦和红皮小麦两种，简称为白麦和红麦。
白麦的皮层呈白色、乳白色或黄白色，红麦的皮层呈深红色或红褐色。

（3）硬麦和软麦　小麦按麦粒胚乳结构分为硬质小麦和软质小麦两种，简称为硬麦和软麦。
麦粒的胚乳结构呈角质（玻璃质）和粉质两种状态。
角质胚乳的结构紧密，呈半透明状；而粉质胚乳的结构疏松，呈石膏状。
角质占麦粒横截面1／2以上的籽粒为角质粒；而角质不足麦粒横截面1／2（包括1／2）的籽粒为粉质粒。
我国规定：一批小麦中含角质粒70%以上为硬质小麦；而含粉质粒70%以上为软质小麦。

2.小麦的籽粒结构　　小麦籽粒为一裸粒，麦粒顶端生有芒毛（称麦毛），下端为麦胚。
在有胚的一面称为麦粒的背面，与之相对的一面称为麦粒的腹面。
麦粒的背面隆起呈半圆形，腹面凹陷，有一沟槽称为腹沟。
腹沟的两侧部分称为颊，两颊不对称。

小麦籽粒在解剖学上分为三个主要部分，即皮层、胚乳和胚，如图1-1所示。

（1）皮层　皮层亦称为麦皮，其重量占整粒的13.5%左右，按其组织结构分为6层，由外向内依次是表皮、外果皮、内果皮、种皮、珠心层、糊粉层。

## 编辑推荐

本书是“高职高专十一五规划教材”之一，全书共分9个章节，主要阐述了面粉制品、大米制品，大豆蛋白及传统大豆制品、休闲食品，以及功能性粮油食品的工艺原理及加工技术。
具体内容包括粮油食品基础原料、粮油食品辅料、面制方便主食品加工、焙烤食品、功能性粮油食品加工等。
该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

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