

<<米制方便食品>>

图书基本信息

书名：<<米制方便食品>>

13位ISBN编号：9787122031532

10位ISBN编号：7122031535

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：陆启玉

页数：235

字数：205000

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>

<<米制方便食品>>

内容概要

以大米为原料的米制方便食品越来越受到消费者的欢迎。

本书介绍了。

化米饭、软罐头米饭、八宝粥、米粉、米饼、大米锅巴、速冻汤圆、速冻米饭、速冻粽子等米制方便食品，涉及原辅料、生产工艺、生产设备、生产过程的安全与质量控制、生产中常见技术难点与解决方法。

本书侧重应用技术，适当涉及一些基础理论。

本书可作为米制方便食品生产企业、科研单位的生产技术人员和研究人员的参考书，也可供食品相关专业的师生阅读。

<<米制方便食品>>

书籍目录

第一章 原料及辅助原料 第一节 稻谷和大米 一、稻谷的籽粒结构 二、大米的化学成分 第二节 糖类 一、糖的种类 二、糖在方便米制品中的作用 第三节 方便米制品品质改良剂 一、乳化剂 二、增稠剂 三、抗氧化剂 四、着色剂 第二章 方便米饭 第一节 概述 一、方便米饭的历史及现状 二、方便米饭的分类和特点 第二节 化米饭 一、化米饭生产原理 二、基本生产流程 三、生产过程 第三节 化米饭存在的技术难题和解决途径 一、复水时间过长 二、方便米饭回生抑制 三、干燥方法对方便米饭品质的影响 四、如何提高米饭品质 五、贮存过程中的氧化酸败 六、风味改良 七、化米饭生产举例 第四节 软罐头米饭 一、生产工艺流程 二、软罐头米饭生产工艺 三、主要生产设备 四、软罐头包装材料 五、产品检验 六、软罐头米饭生产关键技术 第五节 罐头方便米饭 一、生产工艺流程 二、主要工艺过程说明 三、主要设备 第六节 无菌包装米饭 一、生产工艺流程 二、无菌包装的特点 三、无菌包装的基本原理 四、无菌包装的包装材料 五、无菌包装米饭生产工艺 第七节 新含气方便米饭 一、生产工艺流程 二、新含气调理灭菌工艺及设备 三、新含气调理系统的其他相关设备 第八节 八宝粥罐头 一、生产工艺流程 二、工艺流程说明 三、主要生产设备 四、生产中常见质量问题及解决办法 第九节 联合自动炊饭设备 一、概述 第三章 米粉 第四章 米饼 第五章 米制速冻方便食品 参考文献

<<米制方便食品>>

章节摘录

第一章 原料及辅助原料 第一节 稻谷和大米 一、稻谷的籽粒结构 目前的栽培稻绝大多数属于禾本科稻属，普通栽培稻亚属，谷粒长4~7mm，分布极广。

普通栽培稻可分为籼稻和粳稻两个亚种。

籼稻粒形细长而稍扁平，稃毛短而稀，一般无芒，即使有芒也很短，稻壳较薄，腹白较大，耐压性差，易折断，加工时碎米多，米质胀性较大而黏性较弱，并且与野生稻易杂交结实。

粳稻则粒形短而宽厚，稃毛长而密，芒较长，稻壳较厚，腹白和心白较小，或者完全没有，耐压性强，加工时不易产生碎米，故出米率高，米质胀性较小而黏性较强。

无论籼稻或粳稻，根据大米淀粉性质的不同可分为黏稻与糯稻两类。

黏稻米淀粉中含直链淀粉0~10%，其余为支链淀粉，米质黏性小而胀性大，其中粳稻米的黏性又大于籼稻米。

糯稻米淀粉则几乎全部为支链淀粉，米质胀性小而黏性大，其中粳糯米黏性最大。

此外，黏稻米和糯稻米的色泽不同，黏米胚乳呈半透明状（腹白除外），米质硬而脆，糯米胚乳则是蜡白色不透明（但阴糯半透明状），米质疏松。

籼稻或粳稻，根据其生长期长短的不同，又可以分为早稻、中稻和晚稻三类。

早稻的生长期90~125天，中稻的生长期为125~150天，晚稻的生长期为150~180天。

由于生长期长短和气候条件的不同，同一类型的稻谷的品质也表现出一些差别：早稻米一般腹白较大，硬质粒较少，米质疏松，品质较差，而晚稻米则反之，品质较好。

<<米制方便食品>>

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>