

<<玉米深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<玉米深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501960224

10位ISBN编号：7501960224

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：尤新

页数：322

字数：269000

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>

<<玉米深加工技术>>

内容概要

本书是“服务三农农产品深加工技术丛书”之一，该书是按国家“十一五”国民经济发展规划的精神所编写的。

全书共分19个章节，分别对玉米淀粉、酸水解淀粉糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、功能性低聚糖、变性淀粉与高吸水性树脂、玉米胚芽制取玉米油等知识进行了详细的讲解。

该书可供各大院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考书使用。

<<玉米深加工技术>>

作者简介

尤新：1952年毕业于无锡江南大学食品工程系，55年来一直从事食品发酵的研究和实践工作，运用科技推动行业的进步。

曾任原轻工业部食品局总工程师、副司长；中国国际工程咨询公司专家；国家计委产业发展司专家；现任中国发酵工业协会和中国食品添加剂协会名誉会长；中国资

<<玉米深加工技术>>

书籍目录

前言第一章 概述 第一节 世界玉米生产概况 第二节 玉米的成分 第三节 玉米深加工的意义 第四节 玉米深加工的概况第二章 玉米淀粉 第一节 湿法生产玉米淀粉 第二节 干法生产玉米淀粉第三章 麦芽糊精 第一节 麦芽糊精的生产原理与物理性质 第二节 麦芽糊精的生产 第三节 麦芽糊精在食品工业中的应用第四章 酸水解淀粉糖浆 第一节 概述 第二节 淀粉的酸糖化 第三节 糖液的净化 第四节 糖液的蒸发 第五节 产品的贮藏与包装第五章 麦芽糖 第一节 麦芽糖的制法 第二节 固体麦芽糖第六章 结晶葡萄糖 第一节 葡萄糖的生产技术 第二节 葡萄糖的结晶技术 第三节 结晶葡萄糖母液综合利用 第四节 结晶葡萄糖的应用第七章 果葡糖浆 第一节 果葡糖浆酶法生产技术 第二节 结晶果糖简介第八章 全糖 第一节 酸法制取全糖 第二节 酶法制取全糖第九章 功能性低聚糖 第一节 低聚异麦芽糖 第二节 低聚龙胆糖 第三节 低聚糖在食品中的应用第十章 糖醇 第一节 概述 第二节 山梨醇 第三节 麦芽糖醇 第四节 甘露醇 第五节 赤藓醇 第六节 木糖醇第十一章 糖类生产有机合成原料和可降解材料 第一节 糖类生产有机合成原料 第二节 糖类生产生物可降解材料 第三节 糖类生产绿色环保型可降解表面活性剂 第四节 糖类生产食品添加剂第十二章 变性淀粉与高吸水性树脂 第一节 变性淀粉 第二节 高吸水性树脂第十三章 玉米皮综合利用 第一节 玉米皮的水解产物 第二节 玉米皮生产饲料酵母 第三节 玉米皮生产膳食纤维第十四章 玉米蛋白及其利用 第一节 玉米蛋白的性质 第二节 醇溶蛋白的生产 第三节 玉米蛋白粉制取谷氨酸 第四节 玉米蛋白粉制取食品配料 第五节 玉米蛋白粉制取可食包装膜 第六节 玉米蛋白粉制取玉米黄色素 第七节 玉米浸泡水的利用第十五章 玉米胚芽制取玉米油 第一节 玉米胚芽制油 第二节 玉米油的精炼 第三节 玉米油的营养功能和发展前景 第四节 玉米胚芽饼的利用第十六章 玉米生产酒精 第一节 玉米生产酒精工艺 第二节 玉米制酒精主要设备第十七章 玉米酒精糟液综合利用 第一节 玉米酒精糟液的成分 第二节 玉米酒精糟液制取全干燥蛋白饲料 第三节 玉米酒精糟液生产沼气 第四节 玉米酒精糟液培养饲料酵母 第五节 玉米酒精糟液生产酱油第十八章 玉米淀粉制取味精 第一节 概况 第二节 淀粉发酵制取味精工艺 第三节 工程设计主要经济技术参数 第四节 味精的清洁生产第十九章 玉米秸秆生产酒精 第一节 概况 第二节 植物纤维废料生产酒精基本原理 第三节 酸法糖化工艺 第四节 酶法糖化工艺参考文献

<<玉米深加工技术>>

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>