第一图书网, tushu007.com

<<薯类加工技术>>

图书基本信息

书名：<<薯类加工技术>>

13位ISBN编号：9787501963539

10位ISBN编号：7501963533

出版时间：2008-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：沈群 编

页数：195

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

内容概要

《薯类加工技术》主要介绍：甘薯、马铃薯、木薯、山药的品种、营养价值及其贮藏方法，薯类加工的通用工艺和设备，薯类罐头、果酱、饮料、糕点等产品的加工技术，薯类发酵制品加工技术，薯类淀粉和薯类淀粉制品加工工艺及设备，薯类变性淀粉生产工艺，薯类综合利用技术。

《薯类加工技术服务三农·农产品深加工技术丛书》可供薯类生产、加工企业，淀粉和变性淀粉生产企业以及相关中小企业的技术、科研和管理人员参考。

作者简介

沈群，1990年毕业于北京农业工程大学获学士学位，1995年毕业于中国农业大学获硕士学位，2003年毕业于中国农业大学获博士学位，一直从事粮食食品的科研和教学工作。
现任教于中国农业大学食品科学与营养工程学院。
同时担任“全国食品工业标准化技术委员会调味品分技术委员会”委员；国家绿色食品专家委员会委员；联合国工业发展组织专家委员会委员；北京食品学会理事、副秘书长；中国食品科学技术学会高级会员等。

<<薯类加工技术>>

书籍目录

第一章　薯类简介第一节　薯类的品种与地域分布第二节　薯类的营养价值第三节　薯类的贮藏第二章　薯类食品加工第一节　薯类食品加工技术与设备第二节　甘薯加工工艺第三节　马铃薯加工工艺第四节　山药加工工艺第三章　薯类发酵食品加工第一节　薯类制酒工艺第二节　其他薯类发酵食品加工工艺第四章　薯类淀粉及淀粉制品加工第一节　薯类淀粉加工技术与设备第二节　薯类淀粉加工工艺第三节　薯类淀粉制品加工工艺第五章　薯类变性淀粉生产第一节　概述第二节　变性淀粉生产工艺第六章　薯类综合利用第一节　薯渣的综合利用第二节　薯汁的利用第三节　薯叶和薯茎的利用参考文献

章节摘录

第一章 薯类简介　　薯类既是我国主要粮食作物之一，又是重要的饲料和工业原料作物。
薯类块根中淀粉含量达20%左右，溶性糖（葡萄糖、蔗糖、果糖）占3%左右，蛋白质含量占2%左右，还含有多种维生素，是营养价值较高的粮食作物。
第一节 薯类的品种与地域分布　　根据《中国农业统计资料·2005>>统计，我国薯类种植面积为9503千hm2，占我国种植结构的6．11%，产量3468．5万t。
薯类包括甘薯、马铃薯、木薯等。
本章将着重介绍甘薯、马铃薯、木薯等的品种、贮藏方法等内容。

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