第一图书网, tushu007.com

<<粮油加工概论>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工概论>>

13位ISBN编号：9787501964499

10位ISBN编号：7501964491

出版时间：2008-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：肖志刚，许效群 编

页数：239

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

第一图书网, tushu007.com

前言

20世纪90年代，随着我国稂油市场的放开，粮油行业体制发生了最大变革，国有粮油企业经过改制改组和结构调整，获得了新的生机；民营粮油企业的不断发展使得粮油加工领域既竞争激烈，又充满活力；外资的大量进入，不仅提高了我国粮油产业的国际化水平，也为我国粮油工业的技术变革、规模扩大、市场拓展带来了新的机遇。

然而，由于教学体系改革的相对滞后及教学要素间的过于独立，我围粮食工程专业人才培养不能适应新形势对人才市场的需求，出现不得不停办的局面。

在国家加大对农业（特别是粮食主产区）的支持力度的政策引导下，并随着粮油行业体制改革的逐步深入，粮油加工对人才的需求日趋迫切。

基于此，2005年东北农业大学率先组建粮食工程专业，并于2006年正式招生。

之后，黑龙江八一农垦大学、武汉工业学院、河南工业大学等院校也陆续恢复了该专业的建设。

本教材为适应粮食工程专业重新被激活的新局面，根据粮食工程专业入门课程基础性、概括性和综合性的需求特点而编写，以培养学生对主要粮油作物加工的感知能力，并为学生深入学习各种粮油作物加工方法奠定基础。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《粮油加工概论》为适应粮食工程专业重新被激活的新局面，根据粮食工程专业入门课程基础性、概括性和综合性的需求特点而编写，以培养学生对主要粮油作物加工的感知能力，并为学生深入学习各种粮油作物加工方法奠定基础。
编写力求做到内容广泛，深度适宜，概括性强，能反映国内外教学研究和科学研究的先进成果，注重理论联系实际。
本教材叙述了粮油作物的理化特性与加工品质的关系，粮油原料预处理的基本理论和基本方法，同时结合生产实际对谷物粉、淀粉及淀粉糖、植物蛋白、稻谷、植物油和米面食品加工的基本原理和加工方法等加以扼要阐述，介绍了谷物及油料加工副产物的综合利用，功能因子的来源、化学构成及理化性质等，并对膜分离、微胶囊等现代粮油加工新技术作了简要阐述。

<<粮油加工概论>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 粮油加工的分类及我国粮油加工业的特点第二节 粮油加工业在国民生活中的作用第三节 粮油加工的基本任务第四节 《粮油加工概论》的学习目的第二章 主要粮油作物的理化品质第一节 稻谷第二节 小麦第三节 玉米第四节 大豆第五节 油菜子第六节 薯类思考题第三章 粮油加工原料预处理第一节 筛选第二节 风选第三节 比重分选第四节 磁选第五节 色选第六节 精选第七节 谷物、油料制品的特殊预处理工序第八节 粮油预处理工艺思考题第四章 谷物粉第一节 小麦制粉第二节 米粉生产第三节 玉米粉生产第四节 其他谷物粉生产思考题第五章 淀粉及淀粉制品第一节 淀粉第二节 淀粉糖第三节 变性淀粉思考题第六章 植物蛋白第一节 大豆蛋白第二节 菜子蛋白第三节 其他类植物蛋白思考题第七章 稻谷加工第一节 普通大米加工第二节 特种米加工思考题第八章 植物油第一节 制油方法第二节 油脂的精炼第三节 油脂的改性第四节 油脂产品简介第五节 油脂的保存思考题第九章 米面食品第一节 米面食品的分类及发展概述第二节 米面食品的主要原料第三节 米面食品的生产工艺思考题第十章 粮油加工副产物综合利用及功能因子开发第一节 稻谷加工副产品综合利用第二节 大豆中的功能活性物质第三节 玉米加工副产物综合利用第四节 菜子饼粕的综合利用第五节 植物油脱臭馏分的综合利用思考题第十一章 现代加工技术在粮油加工业中的应用第一节 生物技术在粮油加工业中的应用第二节 微波技术在粮油加工业中的应用第三节 现代膜分离技术在粮油加工业中的应用第四节 挤压膨化技术在粮油工业中的应用第五节 超临界流体萃取及分子蒸馏技术在粮油加工业中的应用第六节 微胶囊化技术在粮油加工业中的应用思考题参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一章　绪论　　粮油是农产品的重要组成部分，是人类赖以生存的基础。
粮油原料主要是农作物收获得来的果实和种子，如稻谷、小麦、玉米、大豆、花生、油菜子等；也包括富含淀粉和蛋白质的植物根茎器官，如甘薯、马铃薯等。
粮油加工是指对粮油原料进行工业化处理，制成半成品粮油、成品粮油、粮油食品以及其他产品的过程。
粮油加工业主要包括：稻谷加工、小麦加工、玉米加工、大豆加工、油料加工、杂粮加工、薯类加工、粮油食品生产、粮油加工副产品综合利用，以及相关机械装备和检测仪器的制造等。
第一节　粮油加工的分类及我国粮油加工业的特点　　一、粮油加工的分类　　粮油加工可按照加工层次、原料类型和加工产品类型分类。
1．一按加工层次分类　　按加工层次，粮油加工可分为初加工、精加工和深加工。
粮油初加工就是对原粮、油料直接进行的初步加工。
如对稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子等原粮，通过碾、磨等方法，加工成粒状或粉状成品等；对油菜子、花生仁、棉子、芝麻等各种油料，用压榨、浸出或水代的方法从中制取油脂。
随着经济技术和人民生活水平的提高，特别是粮油科技工作的发展及粮油生产形势的好转，粮油加工逐步从初加工向精加工和深加工发展。
粮油精加工仅是使原粮或油料初加工产品发生物理变化的加工，一般是指提高产品纯度和精度的加工。
纯度是指符合质量标准、卫生标准；精度是针对精白米、精粉、精　　炼油等。
粮油深加工，也称多层次加工，包括粮油及粮油副产品综合利用的各种加工，始于20世纪50年代后期，近年来发展很快。
食品工业、饲料工业、制药业，甚至化学工业均可以粮油作原料，进行深层次新产品的开发，其中一些产品已经改变了粮油原料原来形态，发生了化学变化。
2．按原料类型分类　　按原料类型分类，粮油加工可分为谷物加工、豆类加工、薯类加工和油料加工等。
（1）谷物加工谷物加工是指对禾本科植物的种子进行加工，包括稻谷、小麦、玉米及其他杂粮的加工，谷物种子所含营养物质主要是淀粉，其次是蛋白质，是许多亚洲人民的传统主食。
（2）豆类加工豆类加工是指对黄豆、绿豆、赤豆等豆科植物的种子进行加工，使之成为油脂或粮食的辅助主食。
如黄豆制作豆腐、豆面，小豆制作红豆沙等。
豆科植物蛋白质含量较高，营养丰富。
（3）薯类加工薯类加工是指对马铃薯、红薯、芋头等块茎进行加工，获得薯类淀粉、变性淀粉、薯类全粉、薯类复合薯片和速冻薯条等产品。
……

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