第一图书网, tushu007.com

<<淀粉糖与糖醇加工技术>>

图书基本信息

书名：<<淀粉糖与糖醇加工技术>>

13位ISBN编号：9787501985890

10位ISBN编号：7501985898

出版时间：2012-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李平凡，钟彩霞　主编

页数：170

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

淀粉糖是以谷物、薯类等农产品为主要原料(其中最主要的是玉米淀粉)，运用生物技术经过水解、转化而生成的糖，包括麦芽糖、葡萄糖和果葡糖浆以及以淀粉糖为原料加氢催化的糖醇系列等。

淀粉糖是淀粉深加工产业链中产量最大的产品。
它的消费领域广、消费数量大，为推动食品工业的发展，以科技带动农业发展，提高农产品附加值，促进以生物科技带动农业产业化发展做出了重要贡献。
淀粉糖的发展为市场提供了多糖源，对于稳定市场价格，带动农民增收，促进农业和食品工业协调发展有着重要意义。
近年来，伴随着玉米深加工，食品工业的发展以及酶制剂等生物技术的进步和人们消费结构的变化，我国淀粉糖行业发展迅速，朝着多品种、个性化、专一化、规模化方向发展，产量大幅增加，品种结构日益完善。
淀粉糖也从1999年的年产60万吨发展到目前接近900万吨的规模，每年保持近两位数的增长率。

本书针对高职高专特点，贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》提出的“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，根据淀粉糖的工艺特点，以产品实现及工作过程为导向，以“工学结合’，为切入点，以相关职业资格标准和基本工作要求为依据来指导本书的编写。

第一图书网, tushu007.com

<<淀粉糖与糖醇加工技术>>

书籍目录

模块一　淀粉的制备
　学习内容
　学习目标
　背景知识
　项目一　淀粉的生产
　　一、淀粉的基本知识
　　二、玉米的结构与组成
　　三、玉米淀粉湿法生产
　　任务一　玉米的浸泡
　　任务二　玉米的细磨与纤维分离、洗涤
　　任务三　淀粉乳的后处理
　项目二　薯类淀粉的生产
　　一、马铃薯的特性及工艺特点
　　二、木薯的特性及工艺特点
　　任务木薯淀粉的制备
　链接与拓展
模块二　淀粉水解制糖技术
　学习内容
　学习目标
　背景知识
　项目一　淀粉酸水解制糖
　　一、淀粉的水解反应概述
　　二、影响淀粉酸水解糖化的因素
　　三、酸法制糖工艺
　　四、酸法糖化液的精制
　　任务一　间歇加压罐酸法糖化
　　任务二　酸法糖液的脱色过滤
　项目二　淀粉双酶法水解制备葡萄糖
　　一、淀粉的液化原理
　　二、淀粉的液化工艺
　……
模块三　糖浆生产技术
模块四　固态糖生产技术
模块五　糖醇生产技术
模块六　低降糖生产技术
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： （2）装机 将过滤滤布覆盖于每一块滤板上，滤布要保持平整，不皱褶，滤布进料孔要和板框进料孔对正，使物料能畅通流人各滤框内。
滤布装完后，压紧板框，推人头板锁紧，不使物料从板框缝间漏出。
（3）过滤 装机完毕后，先通人热水或者蒸汽进行预热10min，以防止刚开始过滤时物料局部过冷，增加料液的黏度。
过滤开始后，慢慢调节流量，刚开始时流量要小，以降低对滤布的阻力，并使滤饼形成更加均匀，随着过滤的继续，米糟在过滤室形成了滤层，可提高压力过滤。
调节过滤流量主要是因为刚开始过滤时，滤饼没有完全形成，若流量过大，细小的颗粒会穿过滤布的孔眼，从而改变了滤层的结构，过滤会变得困难。
在过滤的过程中如果发现某块滤板泄漏，说明滤布有破损或装置不对。
此时须关闭该滤板的旋塞，以不影响滤液的质量。
（4）洗涤 物料过滤到一定时间，滤框内已经充满了米糟，过滤阻力加大，使过滤的速度变得很慢，降低了过滤效率，一般来说当过滤速度降低到正常过滤速度的30%以下时可以考虑停止过滤，然后用和过滤物料基本同温度的热水进行洗涤，以置换残留在滤饼中的糖液。
洗涤可以不拆机进行在线洗涤，也可以拆卸滤饼，再转移到另外一个洗涤罐，加水搅拌后重新过滤。
洗涤液的浓度一般控制到0.5%以下即可停止洗涤。
洗涤水由于浓度低，一般作为磨米或者调浆用。
（5）卸渣 洗涤完成后，用空气或者蒸汽对滤饼进行吹干，然后拆开压滤机进行卸糟。
卸糟时，先将头板推松，拉开板框，米糟卸在压滤机底下的回收槽中。
4.麦芽糊精液化液的脱色过滤 经过米糟过滤后的料液尚含有很多色素和杂质，需要进行脱色过滤。
常见的脱色剂是粉末活性炭和颗粒活性炭。
影响活性炭脱色效果的因素一般有过滤温度、脱色时间、活性炭的细度等。
脱色操作是将已经过滤的清亮的糊精液，泵送至脱色罐，打开蒸汽盘管和搅拌器，使料液升温至75～80°C，pH4.8～5.2。
先将活性炭粉与少量水或者滤液混匀制备成炭水（或者直接用湿炭），然后再用泵泵人脱色罐中，保持温度，并搅拌30～60min，最后经过板框压滤机进行过滤除炭（方法参考麦芽糊精液化液的过滤除渣），得到无色糊精液。

编辑推荐

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