

<<农产品现代加工技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<农产品现代加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787502541583

10位ISBN编号：7502541586

出版时间：1900-01-01

出版时间：化学工业出版社

作者：周瑞宝

页数：318

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>

<<农产品现代加工技术丛书>>

内容概要

本书详细叙述了各种花生制品的典型生产工艺和设备选型。
内容包括：花生油的生产工艺、各种花生产品的生产工艺、花生油脂副产品的利用、花生皮壳的利用等。

书籍目录

第一章 概述第一节 花生的结构和成分第二节 花生的生产及经济意义第二章 花生预处理第一节 花生的剥壳与分级第二节 花生的破碎和轧坯第三节 花生坯的蒸炒第四节 热风炒子机第三章 花生压榨法制油第一节 液压榨油机制油第二节 螺旋榨油机制油第三节 浓香花生油生产工艺第四章 花生浸出法制油第一节 溶剂浸出原理第二节 花生的浸出法制油工艺第三节 浸出设备第四节 花生湿粕的脱溶系统第五节 混合油的蒸发的汽提第六节 浸出工艺的安全生产第五章 花生油脂精炼第一节 花生油的机械分离法第二节 花生油的水化胶胶第三节 碱炼法第四节 脱色第五节 脱臭第六章 花生蛋白第一节 花生蛋白的营养特性第二节 花生蛋白生产第三节 花生蛋白生产工艺第七章 花生中的毒素第一节 黄曲霉等真菌毒素第二节 花生黄曲霉等毒素的限量要求第三节 丁酰肼第四节 降低花生黄曲霉等毒素的措施第八章 花生酱第一节 花生酱原料制备第二节 花生酱加工工艺第三节 延长花生酱货架期的措施第四节 其他形式的花生酱第九章 咸花生第一节 咸花生的脱皮工艺第二节 咸花生的生产技术第十章 花生糖果第一节 花生糖果分类和特性第二节 花生糖果配方和工艺第十一章 花生油脂生产副产品的利用第一节 磷脂的制取第二节 天然维生素E的制取第三节 植物甾醇的存在和性质第四节 脂肪酸的制取与分离第十二章 花生皮壳的利用第一节 花生种皮的利用第二节 花生壳制取植酸钙第三节 花生壳制取糠醛第四节 花生壳生产胶粘剂第五节 花生壳中提取天然抗氧化成分第六节 花生壳制取活性炭及复合材料第七节 花生壳制取饲料、酱油和葡萄糖第八节 花生壳制取食用纤维和培养食用菌

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>