

<<粮油加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工技术>>

13位ISBN编号：9787504661920

10位ISBN编号：7504661929

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：刘延奇 等主编

页数：308

字数：450000

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>

## <<粮油加工技术>>

### 内容概要

《粮油加工技术（全国高职高专食品类专业十二五规划教材）》是高职高专院校教材，其主要内容涉及小麦、稻谷、大豆、玉米、薯类、植物淀粉、植物油脂、杂粮以及功能性粮油食品的加工等。教材理论部分注重启发学生的独立思考能力，以够用为主；技能方面则强调技术先进、工业规模。本教材在技能方面注重培养学生的创新意识，引导学生使用新原料、尝试新工艺。教材将提高学生的综合素质贯穿于教学活动的始终，使学生的理论和技能协调发展。

## &lt;&lt;粮油加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 概述

- 第一节 粮油加工的发展概况
- 第二节 粮油加工的特点和内容
- 第三节 粮油食品加工中存在的问题和发展方向

## 第二章 面制食品加工

- 第一节 小麦的分类、籽粒结构和化学构成
- 第二节 小麦制粉
- 第三节 挂面的加工
- 第四节 方便面的加工
- 第五节 馒头的加工

## 第三章 米制食品加工

- 第一节 稻谷的分类、籽粒结构和化学构成
- 第二节 稻谷制米
- 第三节 特种米加工
- 第四节 米制食品加工

## 第四章 大豆食品加工

- 第一节 大豆制品的概述及分类
- 第二节 传统豆制品的加工工艺
- 第三节 大豆蛋白制作

## 第五章 植物油脂制取及加工

- 第一节 植物油料的分类、形态和化学构成
- 第二节 油脂的分类、结构及理化性质
- 第三节 油脂制取
- 第四节 油脂精炼
- 第五节 油脂改性
- 第六节 油脂制品

## 第六章 玉米食品加工

- 第一节 概述
- 第二节 玉米制品的加工

## 第七章 薯类食品加工

- 第一节 概述
- 第二节 薯类食品加工技术

## 第八章 植物淀粉加工

- 第一节 淀粉的生产
- 第二节 淀粉糖
- 第三节 变性淀粉生产
- 第四节 淀粉食品生产

## 第九章 杂粮食品加工

- 第一节 小米、高粱的加工
- 第二节 小米、高粱方便主食品的加工
- 第三节 荞麦、燕麦、黍稷及其食品加工
- 第四节 大麦及其食品的加工
- 第五节 黑米及其食品的加工
- 第六节 薏米及其食品的加工

## 第十章 功能性粮油食品加工

<<粮油加工技术>>

第一节 功能性粮油食品概述

第二节 功能性粮油食品加工

第十一章 粮油加工副产品的综合利用

第一节 粮食副产品的综合利用

第二节 油脂副产品的综合利用

参考文献

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>