

<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

图书基本信息

书名：<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

13位ISBN编号：9787504745620

10位ISBN编号：7504745626

出版时间：2012-12

出版时间：中国财富出版社

作者：木泰华，何伟忠，李鹏高 著

页数：130

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>

<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

前言

我国是甘薯生产大国，甘薯种植面积和产量均居世界首位；同时，甘薯又是我国继小麦、玉米、水稻之后的第四大栽培作物。

因此，不论是从世界甘薯资源的分布来看，还是从我国作物的栽培种植结构方面分析，甘薯均属我国优势农产品资源。

加入WTO后，我国农业与世界农业的相互联系和影响日益加深。

充分利用我国的优势资源，开发具有自主知识产权的加工技术，是全面提升我国农业国际竞争力、推进现代农业建设的出发点和立足点。

但由于种种原因，我国甘薯加工业发展缓慢，存在着鲜薯加工利用单一（一般以鲜薯中淀粉及其制品的开发利用为主）、传统加工制品加工手段落后、产品质量不高及综合利用水平低等问题。

优势甘薯资源未能很好地转化为促进薯区农业经济发展的重要推动力。

此外，由于缺乏高附加值的甘薯加工制品，我国现行甘薯加工转化率也较低，一般为甘薯年产量的15%左右。

较低的甘薯加工转化率在一定程度上也导致了我国甘薯资源的浪费问题。

据相关资料显示：我国每年霉烂损失的甘薯高达300万吨。

为此，高附加值甘薯加工新制品的研究与开发日益引起人们的关注。

.....

<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

内容概要

《甘薯颗粒全粉生产及其配套技术》基于我国甘薯资源的丰富性以及适宜深加工制品研究开发的紧迫性，结合甘薯颗粒全粉细胞完整度高、能够较好的保留住鲜薯中丰富的营养保健成分、加工利用途径广泛等优点，2005年，笔者组织课题组的相关人员开始了甘薯颗粒全粉方面的研究。

《甘薯颗粒全粉生产及其配套技术》编写的目的正是希望将课题组关于甘薯颗粒全粉积累的新知奉献给大家，以期共同推动我国甘薯颗粒全粉产业的发展，使我国优势甘薯资源更好地服务于现代化建设。

<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

作者简介

木泰华, 男, 1964年3月生, 博士, 博士生导师, 研究员, 国家甘薯产业技术体系, 甘薯产后加工研究室岗位科学家, 中国农业科学院二级杰出人才, 现任果蔬加工研究室副主任, 1994年毕业于日本东京水产大学食品生产专业, 获水产学硕士学位, 1998年毕业于日本东京农工大学联合农学研究科, 生物资源利用学科生物工程专业, 获农学博士学位。

1999-2003年先后在法国Montpellier第二大学食品科学与生物技术研究室及荷兰Wageningen大学食品化学研究室从事科研工作。

2003年9月回国以来, 主要从事薯类产品深加工与综合利用及食品超高压加工技术的研究。

主持或参与科技部863等10余项国家项目, 完成国家和省部级项目研究工作8项, 其中“甘薯蛋白生产技术及功能特性研究”、“甘薯淀粉加工废渣中膳食纤维果胶提取工艺及其功能特性的研究”和“甘薯颗粒全粉生产工艺和品质评价指标的研究与应用”分别于近些年通过农业部专家组的鉴定。

此外, 在国际学术会议上发表成果30余次, 国内外核心刊物发表论文60余篇, 其中SCI文章16篇; 申报国家发明专利9项, 授权3项; 获省部级二等奖1项, 中国食品科学技术学会科技创新技术进步三等奖1项, 共培养硕、博士研究生38名。

何伟忠, 男, 1981年11月出生, 硕士, 助理研究员, 国家甘薯产业技术体系食品加工与综合利用岗位团队队员、中国淀粉工业协会甘薯淀粉专业委员会会员、国家燕麦、荞麦产业技术体系(新疆)塔城综合试验站团队队员。

2004年毕业于新疆大学生命科学与技术学院, 获食品科学学士学位; 2007年毕业于新疆农业大学食品科学学院, 获食品科学硕士学位。

毕业后就职于新疆农业科学院粮食作物研究所至今。

主要从事薯类深加工领域的研究。

李鹏高, 男, 1974年6月出生, 博士, 副教授, 国家甘薯产业技术体系食品加工与综合利用岗位团队成员、中国淀粉工业协会甘薯淀粉专业委员会理事、中华中医药学会防治艾滋病分会第二届委员会委员。

1997年毕业于山西医科大学公共卫生学院, 获医学学士学位; 2000年毕业于中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所, 获医学硕士学位; 2004-2005年以卫生部笹川医学奖学金研究者身份赴日本武库传女子大学生活环境学部学习分子营养学。

现为首都医科大学公共卫生与家庭医学学院副教授, 从事营养学与食品卫生学、食品科学及中医药学方面的基础和临床研究。

<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

书籍目录

楔子第一章 甘薯颗粒全粉简介第一节 甘薯颗粒全粉的定义和分类一、甘薯颗粒全粉的定义二、甘薯颗粒全粉的分类第二节 甘薯颗粒全粉特点一、独特的显微结构二、甘薯中营养保健成分被较好地保留三、加工利用用途广泛四、其他第三节 甘薯颗粒全粉的市场前景第二章 甘薯颗粒全粉生产工艺及其品质影响因素第一节 甘薯颗粒全粉生产加工工艺第二节 甘薯颗粒全粉品质影响因素一、薯种二、加工原料的仓储条件三、切片厚度四、护色剂类型五、浸钙浓度六、蒸煮时间七、制泥方式八、乳化剂添加量九、回填方式十、干燥方式十一、工艺参数第三节 甘薯颗粒全粉产业化生产方案第三章 热处理对甘薯细胞组织构架的影响第一节 热处理过程中甘薯细胞组织构架的变化一、甘薯细胞外观形态的变化二、甘薯细胞组织构架的变化三、甘薯细胞内部淀粉的变化四、甘薯细胞胞间层的变化第二节 甘薯细胞分离模型第四章 不同品种甘薯基本成分与不同甘薯颗粒全粉品质的差异性第一节 不同品种甘薯基本成分的差异性第二节 由不同品种甘薯加工制备的甘薯颗粒全粉的品质差异性第五章 甘薯基本成分和甘薯颗粒全粉品质代表性指标的筛选方法第六章 甘薯颗粒全粉加工专用薯种评价指标的筛选方法第七章 储藏温度对甘薯部分加工指标的影响第八章 关于我国甘薯加工业发展及未来研发工作的几点思考第九章 中国农业科学院农产品加工研究所食品化学与营养实验室简介参考文献附录1 鲜薯基本成分测定结果附录2 甘薯颗粒全粉感官品质指标及部分理化品质指标测定结果附录3 甘薯颗粒全粉部分理化品质指标及功能性品质指标测定结果附录4 中国淀粉工业协会甘薯淀粉专业委员会介绍图索引表索引

<<甘薯颗粒全粉生产及其配套技术>>

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>