

<<粮食实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮食实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787508210001

10位ISBN编号：750821000X

出版时间：1999-09

出版时间：金盾出版社

作者：董海洲 等著

页数：243

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>

<<粮食实用加工技术>>

内容概要

本书由山东农业大学董海洲副教授等编著.主要内容包括稻谷制米,小麦制粉,焙烤制品加工,玉米加工,大豆、花生制品加工,淀粉加工等六章,较系统地介绍了粮食加工制品的生产原理、工艺流程和操作技术,以及国内外最新科研成果与实践经验,科学实用,技术先进,操作性强。适合农村粮食加工专业户、城镇粮食加工企业、食品科技人员与农业、轻工业院校师生阅读参考。

<<粮食实用加工技术>>

书籍目录

第一章稻谷制米第一节稻谷的工艺性质一、稻谷的分类及籽粒形态结构二、稻谷的营养成分及其在加工中的变化三、稻谷的物理性质四、原料选择第二节稻谷的清理一、稻谷杂质的种类二、稻谷清理的方法三、清理工艺过程及清理质量标准第三节砻谷及砻下物分离一、砻谷及砻下物分离工艺流程二、砻谷三、谷糙分离第四节碾米一、碾米的基本原理二、碾米工艺流程三、碾米的基本要求四、碾米的基本方法和原理五、成品及副产品整理第五节特种米和蒸谷米的加工一、不淘洗米的加工二、营养强化米加工三、留胚米加工四、蒸谷米(半煮米)加工第六节稻谷加工中副产品的利用一、米糠的利用二、稻壳的利用第二章小麦制粉第一节我国小麦的分布、特性及分类一、小麦生产的分布及特性二、小麦的分类三、小麦的质量标准第二节小麦制粉工艺特性一、小麦籽粒的结构和制粉工艺的关系二、小麦理化特性与制粉工艺的关系三、小麦搭配与制粉工艺的关系第三节小麦制粉工艺过程一、小麦制粉的加工原理二、小麦制粉工艺流程第四节小麦粉的特性及种类一、小麦粉的理化特性二、小麦粉的分类和等级三、强化面粉和专用面粉第三章焙烤制品的加工第一节概述第二节面包的加工一、面包的原料、辅料二、面包生产工艺与设备第三节饼干的加工一、饼干的原料、辅料二、饼干生产的工艺流程三、面团的调制四、辊轧及成型五、饼干的烘烤及成品整理第四节通心面与方便面的加工一、通心面的加工二、方便面的加工第四章玉米加工第一节玉米粉和玉米糝的生产一、工艺流程二、各生产工序的工艺指标第二节玉米饴糖的加工一、工艺流程二、操作技术三、产品质量标准第三节玉米食品的加工一、膨化玉米粉及其制品二、玉米粉加入小麦粉中制作面包三、烘干玉米片与油炸玉米片四、玉米罐头五、脱水玉米六、冷冻玉米七、黄玉米粉、玉米粗粉用作着色剂第五章大豆、花生制品的加工第一节大豆制品的加工一、我国传统豆制品的加工二、包装豆腐与冻豆腐工业化生产三、豆浆类大豆蛋白饮料四、豆淀粉加工第二节花生制品的加工一、花生蛋白制品的加工二、其他花生制品的加工第六章淀粉的加工第一节淀粉的理化性质一、淀粉粒的形状和大小二、偏光十字和轮纹三、含水量四、淀粉的糊化第二节淀粉生产的主要原料及其成分一、蛋白质与糖分二、无机盐类三、脂肪和纤维四、淀粉第三节几种主要淀粉的生产一、马铃薯淀粉的生产二、甘薯淀粉的生产三、玉米淀粉的生产第四节淀粉的深加工一、淀粉糖浆的生产二、果葡糖浆的制造三、饴糖生产四、变性淀粉的生产主要参考文献

章节摘录

第一章 稻谷制米第一节 稻谷的工艺性质稻谷的工艺性质是指稻谷所具有的影响加工工艺的效果特性，主要包括籽粒的形态构造、化学成分、物理特性等。

它直接影响大米的质量和出米率，是合理确定碾米的工艺流程、选择合适设备、制定具体操作规程的重要依据。

现简要分述如下。

一、稻谷的分类及籽粒形态结构（一）稻谷的分类稻谷按照粒形和粒质分为籼稻谷、粳稻谷及粳糯谷。

籼稻谷米粒强度大，耐压性好，碾米时不易产生碎米，出米率较高；籼稻谷米粒强度低，耐压性差，碾米易产生碎米，出米率低。

粳稻谷和籼稻谷可按其需日照长短及生育期长短的不同，分为早、中、晚3类，一般早稻品质较差，米质疏松，耐压性差，加工时易产生碎米，出米率低，晚稻则品质坚实，耐压性强，加工时碎米少，出米率高。

我国通常按粒形粒质将稻谷分为4类：1. 籼稻谷 籼型非糯性稻谷，稻粒呈长椭圆形或细长形。

（1）早籼稻谷：糙米腹白较大，硬质粒少。

（2）晚籼稻谷：糙米腹白较小，硬质粒多。

2. 粳稻谷 粳型非糯性稻谷，稻粒呈椭圆形。

（2）早粳稻谷：糙米腹白较大，硬质粒少。

（2）晚粳稻谷：糙米腹白较小，硬质粒多。

.....

<<粮食实用加工技术>>

编辑推荐

《粮食实用加工技术》：为了适应这一发展形势和满足广大科技工作者及有关生产单位人员对本专业理论与技术知识的需求，编者组织编写了《粮食实用加工技术》一书。

全书共分六章，系统地介绍了粮食加工制品的生产原理、工艺流程和操作技术，以及国内外最新科研成果与成功经验等，具有内容新颖，系统性、科学性和实用性强等特点，可作为农业和轻工业院校有关专业的参考教材，也可作为广大科技工作者、生产者的学习用书。

<<粮食实用加工技术>>

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>