

<<世界粮食生产、流通和消费>>

图书基本信息

书名：<<世界粮食生产、流通和消费>>

13位ISBN编号：9787509510582

10位ISBN编号：7509510589

出版时间：2009-2

出版时间：中国财政经济出版社一

作者：顾尧臣

页数：457

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>

<<世界粮食生产、流通和消费>>

内容概要

美国的《世界谷物》杂志创刊于1982年，从1983年开始刊登“聚焦国家”栏目文章，集中介绍了各个国家粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况。

本书引用了36个国家从1983—2008年的所有“聚焦国家”栏目文章和有关的其他专论共216篇，平均每个国家有6篇。

有关粮食的生产者、流通领域的贸易者、管理者，粮食加工者和其他食品工作者，通过阅读本书可以了解全球主要国家相关业务的近期情况，结合自身工作实践可以得到启发、借鉴，从而可以避免工作中的失误和失败。

本书介绍了36个主要国家，包括全部发达国家和重要的发展中国家，计亚洲13个，大洋洲1个，欧洲11个，非洲6个，北美洲2个和南美洲3个，详见附表：表1至表6。

36个国家按人均GDP和农业产值占GDP的比重计可概分为四类：发达程度高的和中等的；发展程度大的和小的，说见附表：表7。

<<世界粮食生产、流通和消费>>

书籍目录

第一章 亚洲主要国家 第一节 日本粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第二节 韩国粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第三节 越南粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第四节 泰国粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第五节 菲律宾粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第六节 印度尼西亚粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第七节 马来西亚粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第八节 巴基斯坦粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第九节 印度粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第十节 哈萨克斯坦粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第十一节 伊朗粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第十二节 沙特阿拉伯粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第十三节 土耳其粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第二章 大洋洲主要国家 第一节 澳大利亚粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第三章 欧洲主要国家 第一节 英国粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第二节 法国粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第三节 德国粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第四节 西班牙粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第五节 意大利粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第六节 荷兰粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第七节 捷克粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第八节 俄罗斯粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第九节 乌克兰粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第十节 波兰粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第十一节 匈牙利粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第四章 非洲主要国家 第一节 埃及粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第二节 阿尔及利亚粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第三节 摩洛哥粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第四节 南非粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第五节 肯尼亚粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第六节 尼日利亚粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第五章 北美洲主要国家 第一节 美国粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第二节 加拿大粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第六章 南美洲主要国家 第一节 墨西哥粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第二节 巴西粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 第三节 阿根廷粮食生产、贸易、加工、综合利用和消费情况 附表 表1-表8

章节摘录

第一章 亚洲主要国家三、碾米工业日本碾米工业在世界上是领先的，注重大米的食味和营养。人均年消费大米，1962年最高约114.6kg，1982年降为76.4kg。

20世纪80年代后期开始的研究发展趋势是：碾米质量控制链，米饭质量—大米加工质量—稻谷（糙米）质量；提高大米质量的机器；全自动计算机化碾米厂。

（一）大米食味分析仪——质量链关键仪器以小麦食品为主食的发达国家制粉厂的面粉以主食面包质量进行评价的历史悠久，日本将此原则应用于碾米工业，用米饭质量（食味）评价大米质量。

日本人对米饭的食味非常灵敏，多数日本人能区别新收获的大米和已收割一年多的陈大米。

只有专家才能相当准确地判别同年收获的样品之间的食味；米饭食用专家评议组能够主观地判定大米的食味，但仍免不了因不同的人、时、地而有差别，这促使研发食味计以便客观地评价。

研发食味计时，测试了1000多个大米样品的特性和品尝结果，发现一些对食味有关的决定因素。

研究的结果是：食味计通过测出淀粉（直链淀粉）、蛋白质和水分含量及脂肪酸化程度，结合品尝结果的相关性以判定大米的食味。

使用近红外分析仪作量的评定。

碾米厂使用食味计能用最经济的价格购买食味最好、未碾的稻谷或糙米作原料。

品种的食味价值变化相当大，将来在市场上购买成品大米时是凭检查印在米袋上的食味价值数而不是品种确定的。

<<世界粮食生产、流通和消费>>

编辑推荐

有关粮食的生产者、流通领域的贸易者、管理者，粮食加工者和其他食品工作者，通过阅读《世界粮食生产、流通和消费》可以了解全球主要国家相关业务的近期情况，结合自身工作实践可以得到启发、借鉴，从而可以避免工作中的失误和失败。

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>