第一图书网, tushu007.com

<<稻谷加工技术>>

图书基本信息

书名：<<稻谷加工技术>>

13位ISBN编号：9787535246288

10位ISBN编号：7535246281

出版时间：2010-12

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：刘英 编

页数：175

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

内容概要

《稻谷加工技术》结合稻谷加工实际生产，介绍了稻谷加工生产工序、在制品、副产品以及生产检验等内容，详细讨论了稻谷加工中主要设备的操作与调节要点、影响设备工艺效果的因素、常见故障分析与处理；并结合大米深加工技术发展，对营养米生产工艺及其生产中的注意事项作了较全面的阐述。
《稻谷加工技术》与稻谷加工生产紧密结合，重点体现实用性、先进性，可作为稻谷加工企业生产人员、技术人员、管理人员；有关大专院校、中专、技校师生的学习参考书。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、稻谷与稻谷加工（一）稻谷（二）稻谷加工二、稻谷清理（一）稻谷清理的基本方法（二）稻谷清理设备（三）稻谷清理工艺流程要述三、砻谷及砻下物分离（一）砻谷及砻下物分离的方法（二）砻谷机（三）谷糙分离设备（四）砻谷及谷糙分离工艺流程要述四、碾米（一）碾米的基本方法（二）碾米机（三）碾米工艺流程要述五、成品及副产品整理（一）成品及副产品整理的方法（二）成品整理设备（三）副产品的整理设备（四）成品及副产品整理工艺流程要述六、营养米生产（一）留胚米加工（二）发芽糙米生产（三）蒸谷米生产（四）强化营养米生产参考文献附录一 稻谷质量指标（GB1350-2009）附录二 优质稻谷质量指标（GB／T7891-1999）附录三 大米质量指标（GB1354-2009）附录四 25型、15型成套碾米机组工艺流程图与设备附录五 日产100t大米工艺流程图

章节摘录

出糙率是指一定数量稻谷全部脱壳后所得糙米质量（其中不完善粒折半计算）占稻谷质量的百分率。
出糙率不仅与谷壳率有关，同时还与稻谷中不完善粒的数量有关。
一般粳稻谷的出糙率大于籼稻谷，早稻谷的出糙率低于晚稻谷，同一类型稻谷的出糙率随产地、成熟度等的变化而有所不同。
（7）爆腰率爆腰又称裂纹，是指糙米粒或大米粒上出现一条或多条纵、横向裂纹的现象。
爆腰米粒占试样米粒的百分率，称为爆腰率。
稻谷在急速干燥情况下易产生爆腰。
同时，气候干旱、病害、过迟收获、机械打击或日光暴晒，以及高水分稻谷受到急剧的冷却，或受潮吸湿时米粒内部与表面收缩膨胀不平衡等都可使稻谷产生爆腰。
砻谷机工艺参数调整不当，容易使籽粒爆腰。
米粒产生爆腰后其强度大大降低，加工时米粒容易被折断，产生碎米，使出米率降低。
对于爆腰率高的稻谷，特别是爆腰裂纹多而深时，不宜加工高精度大米；否则，会使碎米增加，造成出米率严重下降。
（8）稻谷的散落性与静止角稻谷堆是由散落的稻谷粒组成。
当稻谷自上而下落至主平面时，向四面流散并形成一个锥体，稻谷所具有的这种介于固体和液体之间的性状称为散落性。
稻谷散落性的大小，是以谷堆圆锥体的斜面与底部直径所成的角度作为量度的指标，这个角度称为静止角（图1.5）。
静止角越大，散落性越小。
……

第一图书网, tushu007.com

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