

<<挂面粉丝加工技术>>

图书基本信息

书名：<<挂面粉丝加工技术>>

13位ISBN编号：9787536467835

10位ISBN编号：7536467834

出版时间：2009-1

出版时间：四川科技

作者：刘平 编

页数：182

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>

## <<挂面粉丝加工技术>>

### 内容概要

《挂面粉丝加工技术》分两部分分别介绍挂面和粉丝的加工技术，挂面生产部分讲解了挂面新品种生产工艺、质量识别、设备及维修，粉丝生产部分按加工设备、工艺、原料以及粉丝生产品质影响因素及设备等内容。

## &lt;&lt;挂面粉丝加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 挂面 绪论 第一章 原辅料 第一节 小麦粉 一、面粉的主要成分及其对制面的影响 二、面粉的熟化和储存 三、面条专用面粉的品质要求 四、面条专用粉的质量等级及标准 第二节 水 一、水在制面工艺中的作用 二、水质对面质的影响 三、和面水温对面团品质的影响 第三节 食盐 一、食盐在制面工艺中的作用 二、食盐的作用机理 三、食盐的添加量 第四节 食碱 一、食碱在制面工艺中的作用 二、碱的种类 三、碱的添加量 四、使用方法 第五节 面质改良剂 一、增筋剂 二、增白剂 三、乳化剂 四、磷酸盐 五、着色剂 六、增稠剂 第二章 生产工艺与设备 第一节 主要工艺和设备 一、和面 二、熟化 三、轧片 四、切条 五、烘干 六、切断 第二节 挂面加工常见质量问题 一、面条断酥 二、面头的处理 第三章 挂面新品种生产工艺 第一节 杂粮及蔬菜挂面生产工艺 一、荞麦挂面 二、膨化荞麦挂面 三、玉米挂面 四、绿豆挂面 五、甘薯挂面 六、葛根挂面 七、魔芋挂面 八、山药挂面 九、小青菜挂面 十、南瓜挂面 第二节 营养强化挂面 一、添加营养剂的挂面 二、添加营养辅料的挂面 第三节 功能性挂面 一、产妇营养挂面 二、儿童营养挂面 三、老年人挂面 四、肥胖症患者挂面 五、糖尿病患者挂面 第二部分 粉丝 绪论 一、按加工设备 二、按加工工艺 三、按原料 第一章 原辅料 第一节 薯类 一、甘薯 二、马铃薯 三、木薯 第二节 豆类 一、绿豆 二、蚕豆 三、豌豆 第三节 其他原料及辅料 一、芭蕉芋 二、玉米 三、辅料 第二章 粉丝生产品质影响因素及设备 第一节 影响粉丝品质的因素 一、水质对粉丝品质的影响 二、环境对粉丝品质的影响 三、淀粉性质对粉丝品质的影响 四、工艺因素对粉丝品质的影响 第二节 粉丝生产设备 一、和面机械 二、粉丝加工机械 三、干燥机械 第三章 薯类粉丝生产工艺 第一节 薯类淀粉的生产 一、静置沉淀法 二、流槽沉淀法 三、酸浆法 四、机械分离法 第二节 薯类粉丝 一、甘薯粉丝 二、马铃薯粉丝

## <<挂面粉丝加工技术>>

### 章节摘录

版权页：插图：生产挂面的主要原辅料有小麦粉、水、食盐、食用碱以及食品添加剂等。原辅料的质量对挂面生产的工艺效果、产品得率、产品质量等都会产生影响，因此了解各种原辅料的性质是非常重要的。

第一节 小麦粉 小麦经磨制加工后，即成为小麦粉，简称面粉。

我国90%以上的面条及面制品是由面粉制造的，此外，还有一部分产品中加入了玉米、荞麦等杂粮原料。

一、面粉的主要成分及其对制面的影响 面粉的主要化学成分为碳水化合物、蛋白质、脂肪、水分、灰分、酶及小量的矿物质和维生素等。

不同等级的面粉，其化学成分也不同。

（一）水分 面粉中水分的质量分数为13%~14%。

面粉水分含量过高易引起发热变酸，缩短面粉的保存期限，水分含量过低会导致粉色差，颗粒粗，含麸量高。

在安全范围内，水分对面粉质量影响不大，不过，在和面时要考虑加水量的调整。

（二）碳水化合物 面粉中的碳水化合物包括淀粉、糖类及纤维素，其中淀粉和糖类为水溶性碳水化合物，可产生热量。

小麦淀粉主要集中在胚乳部分，糖分布在胚和糊粉层中。

这两种碳水化合物占麦粒的70%以上（干物质），其中以淀粉为主，糖约占碳水化合物的10%。

随着小麦粒的成熟，糖大多数转化为淀粉。

糖所占比例虽小，但是在面团发酵时，却是酵母呼吸和发酵的基本物质，由酵母将糖分解为二氧化碳和醇。

小麦淀粉是由直链淀粉和支链淀粉组成。

直链淀粉的质量分数为19%~26%，支链淀粉的质量分数为74%~81%。

直链淀粉易溶于温水，几乎不显示黏性；支链淀粉容易形成黏糊。

## <<挂面粉丝加工技术>>

### 编辑推荐

《挂面粉丝加工技术》参考了大量国内外较新的资料，随着健康饮食新理念的推出，杂粮和蔬菜挂面开始占据了一定的市场。营养性挂面和功能性挂面也随着人民的生活需要应运而生。

<<挂面粉丝加工技术>>

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>