第一图书网, tushu007.com

<<发芽糙米及其系列产品的加工技术>>

图书基本信息

书名：<<发芽糙米及其系列产品的加工技术>>

13位ISBN编号：9787543325098

10位ISBN编号：7543325098

出版时间：2009-9

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：张峻

页数：84

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

前言

为响应国务院关于推进“ 高效富农、产业兴农、科技强农 ”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。
本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。
语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“ 看得懂、学得会、用得上 ”。
本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“ 课堂 ”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生，z的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。
语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。
本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。
本册为《发芽糙米及其系列产品的加工技术》。

作者简介

张峻，男，汉族，1968年出生，博士，在天津市农业科学院从事农产品深加工工作，对发芽糙米的加工技术进行过较系统的研究。
发表论文40余篇，论著及译著有《食品微胶囊、超微粉碎加工技术》、《微生物生物学》。

书籍目录

第一章 稻谷概述第一节 稻谷的分类第二节 稻谷籽粒的形态结构第三节 稻谷的化学成分第四节 稻谷籽粒各部分的营养成分第二章 发芽糙米的营养与保健功能第一节 健康膳食金字塔第二节 发芽糙米与白米营养及功能成分比较第三节 发芽糙米中某些营养及活性成分的生理功能第三章 发芽糙米的加工技术及食用方法第一节 发芽糙米的加工技术第二节 发芽糙米食谱第四章 发芽糙米制品的加工技术第一节 发芽糙米发酵制品第二节 发芽糙米焙烤食品第三节 发芽糙米膨化食品第四节 即食发芽糙米粉第五节 其他发芽糙米制品附录 糙米国家标准《GB/T18820-2002糙米》

章节摘录

插图：2．出芽长度有人以y-氨基丁酸含量为指标，认为芽长为1毫米时是发芽糙米的最佳状态，其原因可能是随着萌芽时间的延长，y-氨基丁酸在y-氨基丁酸转氨酶的催化下与丙酮酸发生转氨作用，生成琥珀酸半醛和丙氨酸（图3-4），由于琥珀酸半醛在琥珀酸半醛脱氢酶的作用下形成琥珀酸进入三羧酸循环，从而导致y-氨基丁酸含量下降。
3．通气处理国内有人研究了在浸泡条件下通气处理对发芽糙米生理活性及y-氨基丁酸等主要物质含量的影响。
结果表明，0．5升／分钟～2．0升／分钟的通气处理有利于发芽糙米生长和呼吸代谢，加速淀粉和可溶性蛋白质降解，促进还原糖和游离氨基酸生成。
当通气量为1．0升／分钟时，发芽糙米中y-氨基丁酸的积累量最高。
4．添加剂的影响钙离子处理可以影响发芽糙米的生理指标及y-氨基丁酸等物质的含量，利用浓度为0～5．0毫摩尔／升的钙离子溶液对糙米浸种后，在25℃条件下发芽，随着发芽时间的延长其芽长增加，呼吸强度增强，y-氨基丁酸、谷氨酸、还原糖和游离氨基酸含量升高，蛋白质含量呈现先升后降的趋势。

编辑推荐

《发芽糙米及其系列产品的加工技术》：农民致富大讲堂系列丛书，农民致富大讲堂

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