第一图书网, tushu007.com

<<谷物科学原理>>

图书基本信息

书名：<<谷物科学原理>>

13位ISBN编号：9787564508395

10位ISBN编号：7564508396

出版时间：2012-12-1

出版时间：郑州大学出版社

作者：钟耕　主编

页数：310

字数：473000

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

《谷物科学原理(普通高等教育食品类专业十二五规划教材)》对谷物
原料的种类、子粒结构特点、化学组成、性质、营养价值和加工方法等进 行了系
统的介绍，对谷物储藏原理、方法和加工工艺进行了论述。
《谷物科学原 理(普通高等教育食品类专业十二五规划教材)》主要适合各大专院校的食
品科 学与工程、农产品储藏与加工、粮食工程等相关专业本科生、研究生及教 师使用，还可作为各科
研院所、食品科技人员、食品单位相关人员的有效参考读本。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第1章 谷物的结构与特性
1. 1 稻谷
1. 2 小麦
1. 3 玉米
1. 4 高粱
1. 5 大麦
1. 6 粟
1. 7 燕麦
1. 8 荞麦
1. 9 薏米
第2章 谷物淀粉
2. 1 谷物淀粉概述
2. 2 谷物淀粉的性质
2. 3 谷物淀粉的深加工
第3章 谷物蛋白质
3. 1 谷物蛋白质概述
3. 2 谷物蛋白质的理化性质
3. 3 谷物蛋白质的分类和特点
3. 4 谷物蛋白质的分离、提纯和鉴定
第4章 谷物的其他成分
4. 1 非淀粉多糖
4. 2 色素
4. 3 谷物中的维生素
4. 4 谷物中的矿物质
4. 5 谷物中的酶类
第5章 谷物脂类
5. 1 油脂
5. 2 蜡
5. 3 磷脂
5. 4 其他脂类
5. 5 谷物脂类对制品品质的影响
第6章 谷物营养
6. 1 谷物营养与人体健康的关系
6. 2 不同谷物的营养与利用
6. 3 谷物营养的强化
第7章 谷物干燥
7. 1 谷物干燥原理
7. 2 谷物干燥特性
7. 3 谷物干燥方法
7. 4 谷物干燥过程中理化特性的变化
第8章 谷物储藏
8. 1 谷物储藏概述
8. 2 谷物储藏过程中的变化
8. 3 各类谷物的储藏方法
第9章 谷物食用品质

9．1 小麦粉食用品质
9．2 大米食用品质
第10章 谷物食品加工过程中的理化变化
10．1 主食方便食品
10．2 焙烤食品
10．3 膨化食品
10．4 速冻食品
10．5 谷物早餐食品
10．6 组织化蛋白
参考文献

编辑推荐

谷物作为中国人的传统粮食，几千年来一直是老百姓餐桌上不可缺少的食物之一，在中国的膳食中占有重要的地位，被当作传统的主食。

科学技术日新月异的发展赋予了谷物科学这门古老学科新的生命力，本书是根据当前谷物科学领域的发展，人们对健康膳食营养的需求，谷物科学教学与科研的需要，收集近年来国内外相关领域大量的科技成果与文献资料，组织全国部分院校多年主讲的专业教师，结合多年来的科研与生产实践编写而成的。

《谷物科学原理(普通高等教育食品类专业十二五规划教材)》共分10章，由西南大学钟耕任主编，沈阳农业大学谢宏、武汉工业学院陈季旺任副主编。

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