

<<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>

<<谷物科学原理>>

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。

<<谷物科学原理>>

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

<<谷物科学原理>>

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

<<谷物科学原理>>

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。

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>