

<<粮油加工学>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工学>>

13位ISBN编号：9787810664394

10位ISBN编号：7810664395

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李新华

页数：386

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>

## &lt;&lt;粮油加工学&gt;&gt;

## 前言

前言 粮食和油料是主要的农产品，粮油加工产品是我国人民膳食结构的主体，粮油工业是我国食品工业的重要组成部分。

特别是在我国主要农产品产量不断提高、供应充足的情况下，粮油加工与转化对促进农业发展，提高农产品的附加值，振兴农村经济，繁荣市场和提高人民生活水平具有重要意义。

全国高等农业院校食品科学与工程专业自20世纪80年代中期以来，陆续开设粮油加工学或农产品加工学课程。

虽然有关粮油加工方面的书籍很多，但完整系统地反映我国粮油加工领域研究理论和生产实践并适合高等农业院校食品专业本科生教学的教材却很少。

各院校选用的教材和参考书不同，教学内容差别很大，不少学校只讲授粮油加工的部分内容，学生不能全面了解和掌握粮油加工的全貌。

为了加强高等农业院校粮油加工的教学和科研，进一步规范粮油加工学的教学内容，我们首先拟定了粮油加工学教材编写大纲，经全国高等农业院校食品专业系列教材编写大纲审定会审定，组织全国部分农业院校多年主讲粮油加工学课程的专业教师共同编写了这本《粮油加工学》教材。

本书是教育部面向21世纪课程体系改革（0418）项目成果。

本教材内容力求全面系统地反映我国粮油加工的现状，在传统粮油加工的基础上，扩展了粮油加工的研究范畴，更加适合我国粮油加工的发展方向。

全书内容包括三大部分。

一是粮油原料的初加工，如稻谷制米，小麦制粉，植物油脂提取，传统豆制品的生产，玉米和谷物早餐食品生产等。

二是应用现代科学技术对粮油原料进行深加工与转化，如淀粉和变性淀粉的生产，淀粉制糖，大米的营养强化和米面食品的加工制作，植物蛋白食品的生产，植物油脂的精炼和加工等。

三是粮油加工副产品的综合利用，如谷物皮壳、糠麸、胚芽、油脚、皂脚、废液等的加工和利用等。各部分内容都包括工艺原理、工艺方法、主要工艺参数和操作要点。

为方便学生学习和进一步研究探讨，每章都列出学习重点、思考题和参考文献。

本书共分12章，由李新华、董海洲任主编，李志西、钱建亚、郭顺堂任副主编，赵增煜教授任主审。

参加编写人员分工如下：第1章、第6章的1, 2, 3, 6, 7节由李新华、姜连芳编写；第2章由钱建亚编写；第3章由钟耕编写；第4章由李志西、张莉编写；第5章由董海洲、侯汉学编写；第6章的4, 5节、第7章由吴雪辉编写；第8章由顾林编写；第9章由秦文编写；第10章由郭顺堂编写；第11章由李梦琴编写；第12章由刘恩歧编写。

李新华负责全书的统编定稿。

本书编写过程中，赵增煜教授审阅了编写大纲和教材内容，陈宗道、罗云波、周光宏等教授对编写大纲提出了修改意见，对此表示衷心的感谢。

本书涉及的学科多，内容范围广，加之编者水平和能力有限，难免有不足、错误和不妥之处，敬请同行专家和广大读者批评指正，以便使本书在使用中不断完善和提高。

编者 2002年4月

## <<粮油加工学>>

### 内容概要

《粮油加工学》内容包括三大部分。

一是粮油原料的初加工，如稻谷制米，小麦制粉，植物油脂提取，传统豆制品的生产，玉米和谷物早餐食品生产等。

二是应用现代科学技术对粮油原料进行深加工与转化，如淀粉和变性淀粉的生产，淀粉制糖，大米的营养强化和米面食品的加工制作，植物蛋白食品的生产，植物油脂的精炼和加工等。

三是粮油加工副产品的综合利用，如谷物皮壳、糠麸、胚芽、油脚、皂脚、废液等的加工和利用等。各部分内容都包括工艺原理、工艺方法、主要工艺参数和操作要点。

为方便学生学习和进一步研究探讨，每章都列出学习重点、思考题和参考文献。

## <<粮油加工学>>

### 书籍目录

第1章 概述第2章 稻谷制米第3章 稻谷精深加工第4章 小麦制粉第5章 面制食品的加工第6章 淀粉生产第7章 淀粉制糖第8章 植物油脂制取第9章 油脂的精炼与深加工第10章 植物蛋白质的提取和加工第11章 大豆制品的加工第12章 玉米与早餐谷物食品的加工

<<粮油加工学>>

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>