

《玉米综合利用(第二版)》

图书基本信息

书名：《玉米综合利用(第二版)》

13位ISBN编号：9787502300289

10位ISBN编号：7502300287

出版时间：2000-01

出版社：科学技术文献出版社

作者：姚彝孙,等

页数：143

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《玉米综合利用(第二版)》

内容概要

内容简介

本书内容包括：国内外各种玉米专用品种与性状，玉米淀粉，环状糊精，玉米糖，玉米精炼油，以及玉米加工食品（膨化食品、方便食品、玉米啤酒、玉米生产红曲等）的国内外生产动向、工艺流程、主要设备、生产配方和加工方法。科学性、实用性强，通俗易懂。另外对我国发展玉米加工工业的规模和产品种类也进行了可行性分析。本书可为乡镇企业提供玉米新产品开发技术；为科学研究单位提供现代化玉米工业生产技术；为高校、中专、技校提供辅助教材；为领导部门提供玉米加工工业可行性分析资料。

书籍目录

目录

第一章 玉米生产概况

第一节 世界玉米生产的发展

第二节 我国的玉米生产

第二章 正在推广的几个玉米类型

第一节 高赖氨酸玉米的推广应用

第二节 甜玉米生产及发展趋势

第三节 高油玉米

第四节 爆裂玉米

第三章 玉米淀粉

第一节 概述

第二节 国内外玉米淀粉发展情况及趋势

第三节 玉米淀粉加工方法

第四节 建立玉米淀粉厂的可行性分析

第四章 环状糊精

第一节 概述

第二节 环状糊精的性质

第三节 环状糊精的制造

第四节 环状糊精的应用

第五章 玉米制糖

第一节 玉米饴糖及其加工技术

第二节 还原性麦芽糖饴糖加工技术

第三节 玉米生产葡萄糖工艺

第四节 新兴的果葡糖工业

第六章 玉米油

第一节 玉米油的营养价值

第二节 玉米油的制取方法

第七章 玉米食品的配方和加工工艺

第一节 特制玉米粉

第二节 廉价蛋白资源“八一三”粉

第三节 人造米

第四节 玉米膨化粉

第五节 膨化玉米面包

第六节 膨化粉压缩饼干

第七节 膨化粉凉糕

第八节 膨化粉烧饼

第九节 膨化粉面茶

第十节 膨香酥

第十一节 玉米、小麦粉面包

第十二节 玉米片

第十三节 新型玉米片

第十四节 甜玉米罐头

第十五节 玉米啤酒

第十六节 玉米黄酒新产品的发展

第十七节 脱胚玉米粉制格瓦斯

第十八节 玉米胚芽油饼制酒

第十九节 玉米生产红曲

第二十章 玉米淀粉制肉

第二十一章 人造塑料鸡蛋

《玉米综合利用(第二版)》

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:www.tushu000.com