

# 《小麦与面粉》

## 图书基本信息

书名：《小麦与面粉》

13位ISBN编号：9787564335491

出版时间：2015-1

作者：王慧

页数：202

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](http://www.tushu000.com)

# 《小麦与面粉》

## 内容概要

《小麦与面粉》文字精练，通俗易懂。可供广大农业推广工作者、教学和科研人员参考，也可作为广大种粮大户和相关专业学生参考使用。

# 《小麦与面粉》

## 作者简介

王慧：1968年1月生，陕西西安人。1994年7月毕业于南京农业大学土化系植物营养专业，获农学硕士学位。曾在新疆农业科学院、温江农校等单位工作，现在成都农业科技职业学院工作，主要从事土壤肥料、作物栽培、组织培养等方面的研究和技术推广。曾参加了“九五”国家科技攻关项目“棉花专用复混肥料的研制与示范”子课题、农业部“国家优质棉基地县建设项目”、新疆维吾尔自治区科委的“双百斤皮棉县建设”等几个棉花课题的研究与推广；参与了成都市青白江区优质杏推广项目、双流县的科技服务项目。主持了“新疆棉花钾素营养及其机理研究”、成都市科技局“星火科技培训”项目、双流县科技局“枇杷科技培训”项目、郫县“农发局干部素质提升工程”项目等。获新疆农业科学院科技进步二等奖1项、新疆维吾尔自治区科技进步三等奖1项、四川省教育厅人文社会科学研究成果二等奖1项。

## 书籍目录

### 上篇 小麦

#### 第一章 小麦的种类和等级标准

##### 第一节 小麦的种类

##### 第二节 小麦的等级标准

#### 第二章 优质小麦新品种简介

##### 第一节 冬春小麦杂交组配的新品种

##### 第二节 高科技“离子束”诱变系列

##### 第三节 近年来推广的高产小麦新品种

##### 第四节 “豫麦号”优质小麦品种及专用粉标准

#### 第三章 小麦籽粒的形态与结构

##### 第一节 小麦籽粒的形态特征

##### 第二节 小麦籽粒的结构及化学组成

##### 第三节 小麦粉的营养价值

#### 第四章 小麦籽粒的品质

##### 第一节 小麦籽粒品质形成及其影响因素

##### 第二节 小麦种子储藏蛋白

### 下篇 小麦面粉

#### 第五章 小麦和面粉的化学成分

##### 第一节 小麦籽粒和面粉的化学成分

##### 第二节 小麦成分的测定

#### 第六章 面粉的种类和等级标准

##### 第一节 我国面粉的种类和等级标准

##### 第二节 国外面粉的种类和等级标准

##### 第三节 预混粉

#### 第七章 面粉的工艺性能

##### 第一节 面粉的筋力和面筋的工艺性能

##### 第二节 面粉的性能

##### 第三节 面粉的熟化

##### 第四节 小麦粉加工品质的改良

##### 第五节 面粉的贮存

#### 第八章 面团流变学性能及面粉成分的测定

##### 第一节 面团流变学性能测定

##### 第二节 面粉成分测定

##### 第三节 面团性质试验

#### 参考文献

# 《小麦与面粉》

## 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](http://www.tushu000.com)