

《油脂制取与加工工艺学》

图书基本信息

书名：《油脂制取与加工工艺学》

13位ISBN编号：9787030119667

10位ISBN编号：7030119665

出版时间：2003-12-01

出版社：科学出版社

作者：刘玉兰

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

《油脂制取与加工工艺学》

内容概要

本书系统地论述了植物油脂制取与加工过程中的工艺理论和生产技术。全书共分七章，内容包括：油料、油料储藏、油料预处理、压榨法取油、浸出法取油、油脂精炼、油脂制取与加工工艺流程等。本书在保持油脂生产基本理论和内容完整的基础上，力求体现现代油脂工业最新发展技术，使其更具科学性、先进性、实用性，力求理论与实践的密切结合。

本书既可作为高等院校食品科学与工程专业的专业教材，也可作为其他相近专业的选修

书籍目录

前言

结论

第一章 油料

第一节 油料种子的形态和结构

第二节 油料种子化学组成及其存在状态

第三节 主要油料种子的形态和特点

第二章 油料储藏

第一节 油料的储藏性质

第二节 油料在储藏期间的品质变化

第三节 油料储藏技术

第四节 油料储藏仓库

第五节 主要油料的储藏

第三章 油料预处理

第一节 油料的清理

第二节 油料水分的调节

第三节 油料的剥壳及脱皮

第四节

《油脂制取与加工工艺学》

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：www.tushu000.com