

《“三粉”加工实用技术》

图书基本信息

书名：《“三粉”加工实用技术》

13位ISBN编号：9787807393344

10位ISBN编号：7807393343

出版时间：2008-11

出版社：中原农民出版社

页数：96

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

《“三粉”加工实用技术》

前言

农业是国民经济基础，是安天下的战略产业。河南地处中原，气候温和，土壤肥沃，具有丰富的自然资源和农业资源，是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。自古以来，河南就是全国的农业大省和重要产粮基地，曾有“赋产甲天下”之美称。21世纪以来，在河南省委、省政府的正确领导下，深入贯彻落实科学发展观，努力推进农业现代化建设，农业连续多年实现跨越式发展，粮食产量在高水平上连续增产，跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。目前河南粮食产量已占全国1/10，小麦产量占全国1/4，为国家粮食安全做出了重要贡献；农林牧产业也实现了全面发展，创造了历史新纪录。这些成绩的取得，与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变，并取得了令人鼓舞的发展成就。但是面对新世纪的新情况和新挑战，面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求，我国农业还必须有一个新的更大的发展，特别是要进一步加强农业的基础地位，提高农业的综合生产能力，改变农业的增长方式，加强农业科技创新，普及推广农业科学技术，提高农民科技文化素质，落实强农惠农政策，极大地调动农民生产积极性，解决好农业、农村、农民的“三农”问题和城乡发展一体化，使全国人民都能达到预期较富裕的“小康”生活水平，这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

《“三粉”加工实用技术》

内容概要

《“三粉”加工实用技术》：高效农业先进实用技术丛书。该丛书包括“综合”、“粮棉油种植”、“高效种植”、“畜禽健康养殖”、“农产品保鲜加工”5个系列32本书。丛书读者对象主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂，充分体现了服务“三农”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一套不可多得的好书，大大丰富了河南省农业科技读物的知识宝库。相信这套丛书的出版发行，必将激发广大农民群众学科学、信科学、懂科学、用科学的积极性，并运用现代科技知识，逐步改变思维方式、生产方式和生活方式，促进农业增效、农民增收和农村经济发展。希望广大农业科技人员在加强科技创新的过程中，注重农村科普读物的创作，积极投身科技普及工作，为提高广大农村基层干部和农民群众的科技文化素质，推动社会主义新农村建设做出新的更大贡献！

《“三粉”加工实用技术》

书籍目录

一、淀粉加工技术 (一)甘薯淀粉加工技术 (二)马铃薯淀粉加工技术 (三)淀粉的净化 (四)淀粉质量的评判与储藏 (五)影响淀粉得率及品质的因素及其预防措施 (六)淀粉加工副产物综合利用二、粉条(丝)加工技术 (一)薯类粉条(丝)加工技术 (二)豆类粉条(丝)加工技术 (三)其他粉条(丝)加工技术 (四)影响粉条(丝)质量的主要因素及其解决办法三、粉皮加工技术 (一)手工粉皮加工技术 (二)机制粉皮加工技术 (三)影响粉皮质量的主要因素及其解决办法四、“三粉”加工存在的问题及对策 (一)“三粉”加工存在的问题 (二)“三粉”加工发展对策参考文献

章节摘录

一、淀粉加工技术（一）甘薯淀粉加工技术1. 传统酸浆法生产淀粉技术（1）酸浆工艺培养原浆的方法 酸浆来自于第二次沉淀和第三次沉淀的上清液，每次加工使用酸浆都依次向下传递。初次加工所需要的酸浆称原浆，需要提前培养。乳酸链球菌、酵母菌、醋酸菌等在繁殖过程中，需要适当的温度、营养、水分、空气和pH值。甘薯中的淀粉及可溶性糖类，虽然比绿豆和其他杂粮都高，但所含的蛋白质和脂肪却较低。因此，单纯用甘薯制取的原浆，还不能尽快满足菌类对营养的需要。为了使酵母菌等在原浆中迅速繁殖，就需要加辅助营养。实践证明，用加工绿豆的原浆（二合浆和三合浆）直接加工甘薯淀粉，是一种好方法。在实际加工过程中，常常采用甘薯和辅助的豆类一起磨浆和培养原浆的办法。根据山东省海阳县程谟翠等人的研究，将3种传统的原浆制作方法分别介绍如下：1）酸浆工艺培养原浆方法1将绿豆或其他杂豆，放入盛2倍90 - 100. C的热水容器中，保持水温42. C左右7小时，20. C左右时，再冲上凉水，以后不需换水。待14小时后，水面上出现豆沫，即可捞出洗净，入机滤浆。

《“三粉”加工实用技术》

编辑推荐

《“三粉”加工实用技术》共分四个部分，系统地介绍了甘薯淀粉加工技术、淀粉的净化等淀粉加工技术，薯类粉条(丝)、豆类粉条(丝)及其他粉条(丝)的粉条(丝)加工技术，手工粉皮和机制粉皮的加工技术，并介绍了“三粉”质量的主要因素及其解决办法，还介绍了“三粉”加工存在的问题及对策。

《“三粉”加工实用技术》

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