

《粮食实用加工技术》

图书基本信息

书名：《粮食实用加工技术》

13位ISBN编号：9787508210001

10位ISBN编号：750821000X

出版时间：1999-09

出版社：金盾出版社

页数：243

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

《粮食实用加工技术》

内容概要

内容提要

本书由山东农业大学董海洲副教授等编著。主要内容包括稻谷制米，小麦制粉，焙烤制品加工，玉米加工，大豆、花生制品加工，淀粉加工等六章，较系统地介绍了粮食加工制品的生产原理、工艺流程和操作技术，以及国内外最新科研成果与实践经验，科学实用，技术先进，操作性强。适合农村粮食加工专业户、城镇粮食加工企业、食品科技人员与农业、轻工业院校师生阅读参考。

书籍目录

目录

第一章 稻谷制米

第一节 稻谷的工艺性质

- 一、稻谷的分类及籽粒形态结构
- 二、稻谷的营养成分及其在加工中的变化
- 三、稻谷的物理性质
- 四、原料选择

第二节 稻谷的清理

- 一、稻谷杂质的种类
- 二、稻谷清理的方法
- 三、清理工艺过程及清理质量标准

第三节 砻谷及砻下物分离

- 一、砻谷及砻下物分离工艺流程
- 二、砻谷
- 三、谷糙分离

第四节 碾米

- 一、碾米的基本原理
- 二、碾米工艺流程
- 三、碾米的基本要求
- 四、碾米的基本方法和原理
- 五、成品及副产品整理

第五节 特种米和蒸谷米的加工

- 一、不淘洗米的加工
- 二、营养强化米加工
- 三、留胚米加工
- 四、蒸谷米（半煮米）加工

第六节 稻谷加工中副产品的利用

- 一、米糠的利用
- 二、稻壳的利用

第二章 小麦制粉

第一节 我国小麦的分布、特性及分类

- 一、小麦生产的分布及特性
- 二、小麦的分类
- 三、小麦的质量标准

第二节 小麦制粉工艺特性

- 一、小麦籽粒的结构和制粉工艺的关系
- 二、小麦理化特性与制粉工艺的关系
- 三、小麦搭配与制粉工艺的关系

第三节 小麦制粉工艺过程

- 一、小麦制粉的加工原理
- 二、小麦制粉工艺流程

第四节 小麦粉的特性及种类

- 一、小麦粉的理化特性
- 二、小麦粉的分类和等级
- 三、强化面粉和专用面粉

第三章 焙烤制品的加工

第一节 概述

第二节 面包的加工

- 一、面包的原料、辅料
- 二、面包生产工艺与设备

第三节 饼干的加工

- 一、饼干的原料、辅料
- 二、饼干生产的工艺流程
- 三、面团的调制
- 四、辊轧及成型
- 五、饼干的烘烤及成品整理

第四节 通心面与方便面的加工

- 一、通心面的加工
- 二、方便面的加工

第四章 玉米加工

第一节 玉米粉和玉米糝的生产

- 一、工艺流程
- 二、各生产工序的工艺指标

第二节 玉米饴糖的加工

- 一、工艺流程
- 二、操作技术
- 三、产品质量标准

第三节 玉米食品的加工

- 一、膨化玉米粉及其制品
- 二、玉米粉加入小麦粉中制作面包
- 三、烘干玉米片与油炸玉米片
- 四、玉米罐头
- 五、脱水玉米
- 六、冷冻玉米
- 七、黄玉米粉、玉米粗粉用作着色剂

第五章 大豆、花生制品的加工

第一节 大豆制品的加工

- 一、我国传统豆制品的加工
- 二、包装豆腐与冻豆腐工业化生产
- 三、豆浆类大豆蛋白饮料
- 四、豆淀粉加工

第二节 花生制品的加工

- 一、花生蛋白制品的加工
- 二、其他花生制品的加工

第六章 淀粉的加工

第一节 淀粉的理化性质

- 一、淀粉粒的形状和大小
- 二、偏光十字和轮纹
- 三、含水量
- 四、淀粉的糊化

第二节 淀粉生产的主要原料及其成分

- 一、蛋白质与糖分
- 二、无机盐类
- 三、脂肪和纤维
- 四、淀粉

第三节 几种主要淀粉的生产

- 一、马铃薯淀粉的生产
 - 二、甘薯淀粉的生产
 - 三、玉米淀粉的生产
 - 第四节 淀粉的深加工
 - 一、淀粉糖浆的生产
 - 二、果葡糖浆的制造
 - 三、饴糖生产
 - 四、变性淀粉的生产
- 主要参考文献

章节摘录

第一章 稻谷制米第一节 稻谷的工艺性质稻谷的工艺性质是指稻谷所具有的影响加工工艺的效果特性，主要包括籽粒的形态构造、化学成分、物理特性等。它直接影响大米的质量和出米率，是合理确定碾米的工艺流程、选择合适设备、制定具体操作规程的重要依据。现简要分述如下。

一、稻谷的分类及籽粒形态结构（一）稻谷的分类稻谷按照粒形和粒质分为籼稻谷、粳稻谷及粳糯谷。粳稻谷米粒强度高，耐压性好，碾米时不易产生碎米，出米率较高；籼稻谷米粒强度低，耐压性差，碾米易产生碎米，出米率低。粳稻谷和籼稻谷可按其需日照长短及生育期长短的不同，分为早、中、晚3类，一般早稻品质较差，米质疏松，耐压性差，加工时易产生碎米，出米率低，晚稻则品质坚实，耐压性强，加工时碎米少，出米率高。我国通常按粒形粒质将稻谷分为4类：1. 籼稻谷 籼型非糯性稻谷，稻粒呈长椭圆形或细长形。（1）早籼稻谷：糙米腹白较大，硬质粒少。（2）晚籼稻谷：糙米腹白较小，硬质粒多。2. 粳稻谷 粳型非糯性稻谷，稻粒呈椭圆形。（2）早粳稻谷：糙米腹白较大，硬质粒少。（2）晚粳稻谷：糙米腹白较小，硬质粒多。……

《粮食实用加工技术》

编辑推荐

《粮食实用加工技术》：为了适应这一发展形势和满足广大科技工作者及有关生产单位人员对本专业理论与技术知识的需求，编者组织编写了《粮食实用加工技术》一书。全书共分六章，系统地介绍了粮食加工制品的生产原理、工艺流程和操作技术，以及国内外最新科研成果与成功经验等，具有内容新颖，系统性、科学性和实用性强等特点，可作为农业和轻工业院校有关专业的参考教材，也可作为广大科技工作者、生产者的学习用书。

《粮食实用加工技术》

精彩短评

1、书皮有破损，装订错误（其中23页-54页没装订上，55页-118页重复装订）

《粮食实用加工技术》

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