

《粮油加工工艺学》

图书基本信息

书名：《粮油加工工艺学》

13位ISBN编号：9787564504472

10位ISBN编号：7564504471

出版时间：2011-9

出版社：郑州大学出版社

作者：李新华

页数：300

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

《粮油加工工艺学》

内容概要

《粮油加工工艺学》共分11章，主要内容包括粮油原料的结构特征和物质基础及加工主要工艺技术、稻谷制米、小麦制粉、淀粉生产、植物油脂制取、植物蛋白质的提取和加工、粮油加工副产品综合利用等。在章次内容的编写中，采用从粮油原料结构、营养组成、工艺原理到加工工艺技术的顺序编排，便于教师教学和学生学习，是相关高校专业课教师和学生的良师益友。《粮油加工工艺学》由李新华、刘雄主编。

书籍目录

第1章 绪论

- 1.1 粮油加工的范畴
- 1.2 粮油加工的历史和现状
- 1.3 粮油加工学的主要内容
- 1.4 开创粮油加工业的新局面

第2章 粮油原料的结构特征

- 2.1 谷类子粒的结构特征
- 2.2 主要油料的结构特点
- 2.3 薯类块根、块茎的结构特点

第3章 粮油原料的物质基础

- 3.1 粮食作物的主要化学组成及其工艺品质
- 3.2 油料作物的主要化学组成及其工艺品质
- 3.3 薯类作物的主要化学组成及其工艺品质

第4章 粮油原料的清理

- 4.1 粮油原料清理的基本方法和原理
- 4.2 针对不同作物的特别清理方法

第5章 粮油加工主要工艺技术原理

- 5.1 干法加工技术方法和原理
- 5.2 湿磨加工技术方法与原理
- 5.3 植物蛋白质湿磨提取工艺原理
- 5.4 压榨技术及原理
- 5.5 浸出工艺及原理
- 5.6 水代法生产原理
- 5.7 水剂法制油原理
- 5.8 水酶法制油原理
- 5.9 超临界流体萃取的工艺原理

第6章 稻谷制米

- 6.1 砻谷及砻下物分离
- 6.2 碾米机
- 6.3 碾米工艺效果的评价
- 6.4 影响碾米工艺效果的因素
- 6.5 成品整理
- 6.6 免淘洗米加工
- 6.7 稻米营养强化
- 6.8 留胚米加工

第7章 小麦制粉

- 7.1 小麦清理流程（麦路）
- 7.2 小麦制粉流程（粉路）
- 7.3 小麦研磨技术
- 7.4 筛理技术
- 7.5 清粉
- 7.6 配粉

第8章 淀粉生产

- 8.1 玉米淀粉生产
- 8.2 马铃薯淀粉生产
- 8.3 甘薯淀粉生产
- 8.4 豆类淀粉生产

8.5 淀粉改性技术

第9章 植物油脂提取与精炼

9.1 植物油料的预处理

9.2 压榨法制油

9.3 浸出法制油

9.4 水溶剂法制油

9.5 不同油料制油工艺特点

9.6 油脂的精炼

第10章 植物蛋白质提取与加工

10.1 浓缩蛋白质生产

10.2 分离蛋白质生产

10.3 组织蛋白质生产

10.4 传统豆制品及豆乳生产

10.5 油料蛋白质的制取

10.6 谷物蛋白质制备

第11章 粮油加工副产品综合利用

11.1 稻谷加工副产品的综合利用

11.2 小麦加工副产品的综合利用

11.3 玉米加工副产品的综合利用

11.4 油料加工副产品综合利用

11.5 薯类加工副产品的综合利用

参考文献

《粮油加工工艺学》

编辑推荐

粮油加工工艺学是我国高等学校食品科学与工程及相关专业教学内容和课程设置的重要组成部分。随着高校教学改革的不断深入，各高校粮油加工学的教学内容正在向深入发展。广义的粮油加工学内容庞大，已经不能在同一门课程中容纳，因此，《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：粮油加工工艺学》的编写侧重粮油初加工方面的内容，使教材体系在理论和技术层面上更加具体和规范。另外，为使教材体系更加符合教学规律，《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：粮油加工工艺学》在章次内容的编写中，采用从粮油原料结构、营养组成、工艺原理到加工工艺技术的顺序编排，便于教师教学和学生学习。

《粮油加工工艺学》

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