

<<谷物加工工艺及设备>>

图书基本信息

书名：<<谷物加工工艺及设备>>

13位ISBN编号：9787030107589

10位ISBN编号：7030107586

出版时间：2002-12-01

出版时间：科学出版社

作者：才磊

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：<http://www.tushu007.com>

<<谷物加工工艺及设备>>

内容概要

本书在详细分析谷物的营养品质、食用品质、物理特性以及加工品质的基础上，结合国外最新进展，对稻谷、小麦、玉米等主要谷物的加工工艺、设备选择及新产品开发等作了较为全面的阐述，对粟、高粱、大麦、荞麦及燕麦的营养价值和加工工艺亦作了相应叙述；对谷物加工产生的副产品的综合利用也有较为详细的介绍。

本书可作为食品科学及谷物加工专业本科生的教材，也可作为相关专业的研究生、科技人员及管理人士的参考书。

<<谷物加工工艺及设备>>

书籍目录

- 序
- 前言
- 绪论
- 第一章谷物及其品质
 - 第一节概述
 - 一、谷物的种类
 - 二、谷物品质的内容
 - 第二节谷物籽粒的形态结构
 - 一、谷物籽粒的形态特征
 - 二、谷物籽粒的结构
 - 三、谷物籽粒各组成部分的重量比例
 - 四、谷物分类与质量标准
 - 第三节谷物的物理特性与加工品质
 - 一、谷物的色泽、气味与表面状态
 - 二、谷物的粒形、粒度与均匀度
 - 三

<<谷物加工工艺及设备>>

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:<http://www.tushu007.com>