

<<农产品加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787109043305

10位ISBN编号：7109043304

出版时间：2010-3

出版时间：中国农业出版社

作者：刘心恕

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>

<<农产品加工工艺学>>

内容概要

本书主要阐述粮食油料初加工与深加工产品的基础理论和现代生产工艺技术。

全书共八章：第一章稻谷加工、第二章面粉生产及面粉制品、第三章淀粉生产及淀粉制糖、第四章植物油提取、精炼及加工、第五章大豆蛋白质的提取与其在食品加工上的利用、第六章酿造调味品、第七章酿酒、第八章农产品加工与综合利用。

本书为高等农业院校“农产品贮藏加工专业”《农产品加工工艺学》课程教学用书，也可供有关院校、专业、科研及工程技术人员参考。

<<农产品加工工艺学>>

书籍目录

绪论 一、农产品加工的意义 二、农产品(粮油)加工的主要内容 三、开创农产品加工新局面 四、农产品加工工艺学的主要任务第一章 稻谷的加工 一、稻谷加工产物的营养成分 二、稻谷碾(制)米工艺 三、大米的加工第二章 面粉生产及面粉制品 第一节 小麦制粉 一、小麦制粉过程一般概述 二、小麦入磨前的清理与润麦 三、小麦的碾磨、筛分与面粉处理 四、面粉与小麦质量管理 第二节 焙烤食品 一、原辅料工艺性能 二、饼干生产基本理论及工艺综述 三、面包生产基本理论及工艺综述 第三节 面食品 一、挂面生产工艺综述 二、方便面生产工艺综述第三章 淀粉生产及淀粉制糖 概述 一、用化学和生物化学的观点研究玉米的科学利用 二、玉米深加工的途径 三、玉米的深加工与饲料生产 第一节 玉米淀粉加工工艺 一、玉米加工前的清理与清理后输送 二、玉米的浸泡 三、亚硫酸制备 四、玉米的破碎,胚芽分离与洗涤 五、浆料的细磨 六、渣滓的筛分和洗涤第四章 植物油制取、精炼及加工第五章 大豆蛋白质的提取及其在食品加工上的利用第六章 酿造调味品第七章 酿酒第八章 农产品加工与综合利用主要参考文献

<<农产品加工工艺学>>

编辑推荐

《农产品加工工艺学(农产业贮藏加工专业用全国高等农业院校教材)》(作者刘心恕)是全国高等农业院校农产品贮藏加工专业本科生教材。

由西南农业大学刘心恕教授主编、沈阳农业大学赵增煜教授副主编、华南热带作物学院胡光烈教授主审,北京农业大学臻同一教授等复审。

在编写过程中,先提出编写大纲,寄全国有关高等院校征询意见修订计划,主编副主编分工编写、讨论、合稿,经主审人审查、修改内容,再经复审人审阅定稿,交中国农业出版社。

农产品资源种类繁多。

加工品的门类极为广泛。

本书主要阐述粮食、油料初加工与深加工主要产品的基础理论及现代生产工艺技术,并涉及副产物的综合利用,达到农产品资源充分开发。

<<农产品加工工艺学>>

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