

<<粮油加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工技术>>

13位ISBN编号：9787109119949

10位ISBN编号：7109119947

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业出版社

作者：王丽琼 主编

页数：303

字数：350000

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>

<<粮油加工技术>>

内容概要

粮油加工技术，ISBN：9787109119949，作者：王丽琼 主编

<<粮油加工技术>>

书籍目录

前言第一章 概述 第一节 粮油加工学的概念、分类及主要内容 一、粮油加工学的概念 二、粮油加工品的分类及主要内容 第二节 国内外粮油产品加工的发展现状 一、国外粮油产品加工的发展现状 二、国内粮油产品加工的发展现状及今后发展目标 本章小结 复习思考题第二章 小麦制粉技术 第一节 通用小麦粉加工 一、工艺流程 二、操作要点 三、小麦粉的品质评定 四、中国小麦粉的等级标准 第二节 专用小麦粉加工 一、专用小麦粉的分类 二、专用小麦粉生产工艺 三、我国专用小麦粉质量标准 本章小结 复习思考题 实验实训 面粉中面筋含量及品质的测定 第三章 面类食品加工 第一节 面包的加工 一、面包的种类及特点第四章 米制食品加工第五章 豆制食品加工第六章 植物油脂加工第七章 植物蛋白加工第八章 淀粉及淀粉产品的加工第九章 速冻粮食制品加工第十章 休闲食品第十一章 粮油加工副产物的综合利用主要参考文献

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>