

<<杂粮食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<杂粮食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122107466

10位ISBN编号：7122107469

出版时间：2011-6

出版时间：化学工业出版社

作者：于新,马永全 编著

页数：321

字数：279000

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>

## <<杂粮食品加工技术>>

### 内容概要

本书共分七章，深入浅出地介绍了杂粮食品的加工工艺、常用设备及杂粮原辅料的制备。重点介绍了常见谷物类杂粮（小米、玉米、黑米、薏米、燕麦、荞麦、大麦、糜子、黍子、高粱、青稞），豆类杂粮（蚕豆、绿豆、豌豆、豇豆、小扁豆、小豆、黑豆、芸豆），块根块茎类杂粮（马铃薯、甘薯、山药、芋头）和木本杂粮（栗子、橡子）等杂粮食品的原料与配方、加工方法、操作要点及产品特点。

具体品种涉及中国各地区、各民族具有代表性的传统杂粮食品。

本书内容全面，条理清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

本书可供城乡居民家庭、杂粮食品加工企业、个体户杂粮食品加工作坊、食品餐饮以及商业等部门从业人员使用。

也可供农产品加工生产、科研、教学、应用、检验和管理人员参考。

# <<杂粮食品加工技术>>

## 书籍目录

### 绪论

- 一、杂粮的营养价值
- 二、杂粮食品开发应用的现状
- 三、我国杂粮食品加工的发展优势
- 四、我国杂粮食品加工业存在的问题及发展趋势

### 第一章 杂粮加工工艺

#### 第一节 混合工艺

#### 第二节 膨化工艺

- 一、基本原理
- 二、杂粮膨化食品生产工艺
- 三、杂粮膨化食品生产线
- 四、杂粮膨化食品的特色
- 五、杂粮食品在挤压过程中的变化

#### 第三节 冻结工艺

- 一、冻结工艺原理
- 二、水与冻结工艺
- 三、冻品的干燥

#### 第四节 细粉碎工艺

- 一、粉碎原理和粉碎类型
- 二、细粉碎工艺的特点

#### 第五节 发酵工艺

- 一、杂粮发酵类食品的成型机理
- 二、活性干酵母
- 三、杂粮发酵面团的调制

#### 第六节 焙烤加工工艺

- 一、杂粮焙烤食品及分类
- 二、杂粮焙烤食品的原辅料及其加工特性
- 三、杂粮焙烤食品生产技术

#### 第七节 挤压搅拌工艺

- 一、杂粮粉面团韧性和粘连性形成机理
- 二、挤压搅拌工艺在杂粮食品生产中的应用
- 三、搅拌挤压机(粉条机)的基本结构

#### 第八节 高温高压工艺

- 一、高温高压工艺对杂粮加工的作用
- 二、操作要点

#### 第九节 水磨、湿磨工艺

- 一、水磨粉、湿磨粉的生产工艺
- 二、水磨粉、湿磨粉的特点

### 第二章 加工设备

#### 第一节 清理机械与设备

- 一、清理机械的作用、原理及分类
- 二、清理机械与设备

#### 第二节 清洗机械与设备

- 一、清洗机械的作用、原理及分类
- 二、食品原料的清洗机械与设备

## <<杂粮食品加工技术>>

三、食品包装容器的清洗机械与设备

四、其他清洗机械与设备

第三节 脱皮机

第四节 粉碎机

一、QWJ气流涡旋微粉机

二、WDJ涡轮式粉碎机

三、锤片式粉碎机

四、砂盘粉碎机

第五节 混合机

一、卧式螺带混合机

二、立式螺旋（螺带）混合机

三、立式锥体行星螺旋混合机

第六节 膨化机

一、单螺杆挤压膨化机

二、双螺杆挤压机

三、连续式大型膨化设备

第七节 干燥设备

一、柜式干燥设备

二、隧道式干燥设备

三、带式干燥机

四、流化床干燥器

五、吸干机

第八节 冷冻设备

一、速冻箱

二、XSD型小包装食品速冻装置

三、SDS型装配式速冻隧道

四、SDSD型隧道式速冻装置

五、流化床速冻设备

第九节 搅拌挤压机（粉条机）

第十节 高压锅

一、卧式矩形高压锅

二、GTC系列卧式灭菌锅

第三章 杂粮制备原辅料

第一节 杂粮精制粉

第二节 杂粮膨化粉

第三节 杂粮冻结粉

第四节 杂粮水磨粉、湿磨粉

一、水磨粉的操作要点

二、水磨粉加工前后营养变化

第五节 薯类全粉

一、薯干的制取

二、甘薯干的贮藏

三、马铃薯全粉生产工艺

四、甘薯全粉生产工艺

五、防止褐变

第六节 薯类淀粉

一、薯类淀粉中的淀粉酶

## <<杂粮食品加工技术>>

- 二、薯类淀粉糊的特性
- 三、薯类淀粉的生产工艺

### 第七节 大豆粉

- 一、大豆粉的种类
- 二、大豆粉和大豆蛋白质的功能特性
- 三、大豆粉的制法
- 四、添加大豆粉的注意事项

### 第八节 谷朊粉

- 一、谷朊粉
- 二、谷朊粉的生产工艺
- 三、谷朊粉的效用

## 第四章 谷物类杂粮食品加工

### 第一节 小米

### 第二节 玉米

### 第三节 黑米

### 第四节 薏米

### 第五节 荞麦

### 第六节 燕麦

### 第七节 大麦

### 第八节 黍子

### 第九节 糜子

### 第十节 高粱

### 第十一节 青稞

## 第五章 杂豆类杂粮食品加工

### 第一节 蚕豆

### 第二节 绿豆

### 第三节 豌豆

### 第四节 豇豆

### 第五节 小扁豆

### 第六节 黑豆

### 第七节 芸豆

### 第八节 小豆

## 第六章 块根块茎类杂粮食品加工

### 第一节 甘薯

### 第二节 马铃薯

### 第三节 山药

- 一、山药全粉的加工

- 二、山药食品加工

### 第四节 芋头

- 一、芋头全粉加工

- 二、芋头食品加工

## 第七章 木本类杂粮食品加工

### 第一节 栗子

- 一、栗子粉加工

- 二、栗子食品加工

### 第二节 橡子

- 一、橡子全粉加工

<<杂粮食品加工技术>>

二、橡子食品加工  
参考文献

## <<杂粮食品加工技术>>

### 章节摘录

版权页：插图： 将绿豆拣去杂质，淘洗干净，放入锅内，加入清水，用大火烧开后，转微火煮至手捻能去壳时，捞出放入淘箩中用冷水冲洗，搓去壳，再用清水漂净，沥干水分，放入盆中上笼蒸酥，取出晾凉。

将糯米淘净，用清水浸约6h，取出放入蒸笼内蒸熟成饭，晾凉。

莲子入沸水锅略煮，剥去外衣，分成两半去心，再煮至烂酥。

芡实煮熟。

黑枣用沸水锅略煮，剥去外衣，分成两半去核，再煮至烂酥。

蜜枣切两半去核。

甜酸梅、蜜饯红瓜切末。

薄荷香精加适量冷开水化成薄荷水。

将去壳绿豆、糯米饭、绵白糖及各种果料均分成10份，放入10个碗中，食时冲入冰冻开水，撒上薄荷水即成。

将绿豆拣去杂质，淘洗干净，磨成碎豆瓣，簸去皮，放入凉水中浸泡一昼夜。

泡透后加水磨成稀糊，磨得越细越好，以每500g绿豆出2000g稀糊为宜。

随即将稀糊舀入锅内，加入食碱，用旺火烧沸转微火熬约30min，糊已熟透时，舀入大瓷方盘内晾凉。

。

待凝固后即成翡翠豆腐，切成6cm见方的块，放在凉开水里进一步冷却，越冷越柔韧耐嚼。

浸泡2h后即可食用。

将芝麻酱内放入精盐，陆续加入150g凉开水调匀。

酱油、醋各加入200g凉开水调稀。

芥末面用开水搅成糊晾凉。

## <<杂粮食品加工技术>>

### 编辑推荐

《杂粮食品加工技术》是由化学工业出版社出版的。



<<杂粮食品加工技术>>

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