

<<粮食加工与检测技术>>

图书基本信息

书名：<<粮食加工与检测技术>>

13位ISBN编号：9787122124401

10位ISBN编号：7122124401

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：宋宏光 主编

页数：141

字数：221000

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>

<<粮食加工与检测技术>>

内容概要

本教材基于粮食加工和检验的工作过程，融粮食加工原理、分析检测与加工技术为一体，围绕原粮检验、小麦制粉、稻谷制米、玉米深加工及粮食加工技能拓展五大粮食加工领域确定教学项目和教学任务，针对粮食加工过程的岗位需要，培养学生具备原粮验收、粮食加工以及成品品质分析的各项岗位技能。

本教材既可以作为农产品加工和食品加工相关专业职业院校的教材，也可以作为企业员工的培训教材和自学读本。

<<粮食加工与检测技术>>

书籍目录

项目一原粮检验

任务1.1粮食样品的制备

- 一、取样的意义
- 二、样品的分类
- 三、采样器具
- 四、采样方法

任务1.2粮食类型互混检验

- 一、概述
- 二、外形特征检验
- 三、染色检验
- 四、剖粒检验

任务1.3粮食容重的测定

- 一、容重概述
- 二、影响小麦容重的因素
- 三、测定方法

任务1.4原粮的感官品质分析

- 一、感官鉴定方法
- 二、原粮的感官品质鉴定
- 三、结果显示
- 四、注意事项

任务计划

- 评价考核
- 课后思考

项目二小麦制粉

任务2.1小麦品质的鉴别

- 一、小麦的品质
- 二、小麦籽粒结构

任务2.2小麦的清理

- 一、精选
- 二、打麦
- 三、小麦的水分调节
- 四、小麦的搭配
- 五、小麦清理流程实例

任务2.3小麦制粉工艺

- 一、粉路组合的原则
- 二、制粉流程的技术要求
- 三、基础粉的收集与配制
- 四、配粉车间的组成
- 五、配粉工艺
- 六、专用小麦粉

任务2.4小麦粉的检验

- 一、小麦粉加工精度
- 二、小麦粉面筋
- 三、磁性金属物质
- 四、粉类含沙量

<<粮食加工与检测技术>>

五、小麦粉的感官检验方法

任务计划

评价考核

课后思考

项目三稻谷制米

任务3.1认识稻谷的工艺品质

一、概述

二、稻谷的分类

三、稻谷的物理结构

四、稻谷的化学成分

五、稻谷的物理性质

任务3.2稻谷的加工

一、稻米收获与翻晒技术

二、稻谷清理

三、砻谷及砻下物分离

四、稻米调质

五、碾米

六、稻米抛光技术

七、稻米色选技术

任务3.3稻米的品质检验与分析

一、概述

二、稻米的物理品质检验

三、稻米的加工精度检验

四、稻米的碱消度检验

五、稻米蒸煮试验品质评定

任务计划

评价考核

课后思考

项目四玉米深加工

任务4.1认识玉米的工艺品质

一、玉米的分类

二、玉米粒的结构特征

三、玉米粒的化学组成

四、玉米粒的特征与淀粉生产工艺的关系

任务4.2玉米淀粉加工

一、概述

二、湿法生产玉米淀粉

三、干法生产玉米淀粉

任务4.3麦芽糖生产

一、概述

二、淀粉的液化

三、淀粉的糖化

四、麦芽糖饴

五、麦芽糖浆

任务计划

评价考核

课后思考

<<粮食加工与检测技术>>

项目五粮食加工技能拓展

任务5.1方便面加工

- 一、方便面的分类
- 二、方便面生产的原辅料
- 三、方便面生产工艺流程
- 四、方便面汤料
- 五、成品检验

任务5.2挂面加工

- 一、挂面发展历史
- 二、挂面制作工艺
- 三、挂面质量标准
- 四、挂面生产工艺测定方法

任务5.3馒头加工

- 一、馒头的起源与发展
- 二、馒头的分类
- 三、馒头的生产概述
- 四、馒头生产的原辅料
- 五、馒头生产工艺
- 六、成品检验
- 七、馒头比容测定

任务计划

- 评价考核
- 课后思考
- 参考文献

项目一原粮检验

任务1粮食样品的制备

- 一、取样的意义
- 二、样品的分类
- 三、采样器具
- 四、采样方法

任务2粮食类型互混检验

- 一、概述
- 二、外形特征检验
- 三、染色检验

任务3粮食容重的测定

- 一、容重概述
- 二、影响小麦容重的因素
- 三、测定方法

任务4原粮的感官品质分析

- 一、感官鉴定方法
- 二、原粮的感官品质鉴定
- 三、结果显示
- 四、注意事项

项目二小麦制粉

任务1小麦品质的鉴别

- 一、小麦的品质

<<粮食加工与检测技术>>

二、小麦籽粒结构

任务2小麦的清理

- 一、精选
- 二、打麦
- 三、小麦的水分调节
- 四、小麦的搭配
- 五、小麦清理流程实例

任务3小麦制粉工艺

- 一、粉路组合的原则
- 二、制粉流程的技术要求
- 三、基础粉的收集与配制
- 四、配粉车间的组成
- 五、配粉工艺
- 六、专用小麦粉

任务4小麦粉的检验方法

- 一、小麦粉加工精度
- 二、小麦粉面筋
- 三、磁性金属物质
- 四、粉类含砂量
- 五、小麦粉的感官检验方法

项目三稻谷制米

任务1稻谷的工艺品质

- 一、概述
- 二、稻谷的分类
- 三、稻谷的物理结构
- 四、稻谷的化学成分
- 五、稻谷的物理性质

任务2稻谷加工工艺

- 一、稻米收获与翻晒技术
- 二、稻谷清理
- 三、砻谷及砻下物分离
- 四、稻米调质
- 五、碾米
- 六、稻米抛光技术
- 七、稻米色选技术

任务3稻米的品质检验与分析

- 一、概述
- 二、稻米的物理品质检验
- 三、稻米的加工精度检验
- 四、稻米的碱消度检验
- 五、稻米蒸煮试验品质评定

项目四玉米深加工

任务1玉米的工艺品质

- 一、玉米的分类
- 二、玉米粒的结构特征

<<粮食加工与检测技术>>

三、玉米粒的化学组成

四、玉米粒的特征与淀粉生产工艺的关系

任务2玉米淀粉加工

一、概述

二、湿法生产玉米淀粉

三、干法生产玉米淀粉

任务3麦芽糖

一、概述

二、淀粉的液化

三、淀粉的糖化

四、麦芽糖饴

五、麦芽糖浆

项目五粮食加工技能拓展

任务1方便面加工

一、方便面的分类

二、方便面生产的原辅料

三、方便面生产工艺流程

四、方便面汤料

五、成品检验

任务2挂面加工

一、挂面发展历史

二、挂面制作工艺

三、挂面质量标准

四、挂面生产工艺测定方法

任务3馒头加工

一、馒头的起源与发展

二、馒头的分类

三、馒头的生产概述

四、馒头生产的原辅料

五、馒头生产工艺

六、成品检验

七、馒头比容测定

参考文献

<<粮食加工与检测技术>>

编辑推荐

《粮食加工与检测技术》既可以作为农产品加工和食品加工相关专业职业院校的教材，也可以作为企业员工的培训教材和自学读本。

<<粮食加工与检测技术>>

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>