第一图书网, tushu007.com

<<碾米工艺与设备>>

图书基本信息

书名：<<碾米工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787500539209

10位ISBN编号：7500539207

出版时间：1998-12

出版时间：中国财政经济出版社

作者：吴良美 编

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

第一图书网, tushu007.com

<<碾米工艺与设备>>

内容概要

《国内贸易部部编中等专业学校教材:碾米工艺与设备》是国内贸易部部编中等专业学校教材，《国内贸易部部编中等专业学校教材:碾米工艺与设备》主要对碾米工艺及其设备进行了介绍，书中有出图，使设备形象的展现在读者面前，还有对其构造的详细解析，让读者一目了然，对农业的发展有一定的作用。

第一图书网, tushu007.com

<<碾米工艺与设备>>

书籍目录

绪 论
第一章 稻谷的工艺性质
第一节 稻谷的分类及其籽粒结构
第二节 稻谷的物理性质
第三节 稻谷的化学成分
第二章 稻谷的清理
第一节 杂质及其清理方法
第二节 风选
第三节 筛选
第四节 干法比重分选
第五节 磁选
第三章 稻谷脱壳
第一节 概述
第二节 胶辊砻谷机
第三节 脱壳工艺效果的评定
第四章 谷壳分离与收集
第一节 谷壳分离
第二节 谷壳收集与整理
第五章 谷糙分离
第一节 概述
第二节 谷糙分离平转筛
第三节 重力谷糙分离机
第四节 巴基机
第五节 谷糙分离工艺效果评定
第六章 碾米
第一节 概述
第二节 卧式碾米机
第三节 喷风碾米机
第四节 立式碾米机
第五节 米机的工艺组合
第六节 碾米工艺效果评定
第七章 成品及其副产品整理
第一节 成品整理
第二节 副产品整理
第八章 白米深加工与成品计量包装
第一节 蒸谷米生产
第二节 水磨米加工
第三节 不淘洗米加工
第四节 强化米加工
第五节 留胚米加工
第六节 增香大米及其他特种米加工
第七节 计量及包装
第九章 工艺流程设计
第一节 概述
第二节 工艺流程设计的步骤和方法

第一图书网, tushu007.com

第三节 工艺流程举例
第十章 副产品的综合利用
第一节 稻壳的综合利用
第二节 米糠、米胚芽的综合利用
第三节 碎米的综合利用
第十一章 杂粮加工
第一节 高粱加工
第二节 粟加工
第十二章 生产技术管理
第一节 概述
第二节 操作规程的制定和执行
第三节 劳动组织与劳动保护
第四节 技术测定
第五节 质量管理
第六节 设备管理
第七节 日常生产管理
第八节 节能管理
附录一 我国稻谷的分类与质量标准
附录二 我国大米的分类与质量标准
附录三 各种金属丝筛网的规格
附录四 碾米设备的专业 品种 型式代号及产品规格

第一图书网, tushu007.com

<<碾米工艺与设备>>

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