

<<谷物加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<谷物加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787500539544

10位ISBN编号：7500539541

出版时间：中国财政经济出版社

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>

<<谷物加工工艺学>>

书籍目录

绪论

第一章 谷物品质及其理化性质

第一节 谷物分类及其籽粒形态结构

第二节 谷物的物理特性

第三节 谷物籽粒的化学成分及其分布

第四节 谷物的食用品质

第五节 谷物的营养品质

思考题

第二章 谷物清理的基本原理与方法

第一节 谷物清理概述

第二节 风选

第三节 筛选

第四节 重力分选

第五节 磁选

第六节 精选

第七节 表面清理

思考题

第三章 调质机理与基本方法

第一节 概述

第二节 调质的机理

第三节 调质的基本方法

思考题

第四章 稻谷制米

第一节 稻谷脱壳

第二节 谷糙分离

第三节 碾米

第四节 白米的后加工

第五节 稻谷制米工艺流程设计

第六节 稻米的精深加工

思考题

第五章 小麦制粉

第一节 小麦粉

第二节 搭配

第三节 研磨

第四节 筛理

第五节 清粉

第六节 松粉和杀虫

第七节 小麦制粉工艺

第八节 小麦粉后处理

思考题

第六章 玉米加工

第一节 概述

第二节 玉米干法加工

第三节 玉米湿法加工

思考题

<<谷物加工工艺学>>

第七章 谷物食品加工

第一节 速煮米加工

第二节 米粉及方便米粉

第三节 面包加工工艺

第四节 馒头加工

第五节 饼干加工工艺

第六节 挂面制作

第七节 方便面加工工艺

第八节 挤压膨化食品

思考题

第八章 谷物加工副产品的综合利用

第一节 谷物加工的主要副产品

第二节 稻谷加工副产品的化学成分和利用

第三节 小麦加工副产品的化学成分和利用

第四节 玉米加工副产品的化学成分和利用

思考题

<<谷物加工工艺学>>

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>