第一图书网, tushu007.com

<<玉米深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<玉米深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501925315

10位ISBN编号：7501925313

出版时间：1999-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：尤新

页数：336

字数：289000

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

<<玉米深加工技术>>

内容概要

为了适应我国玉米深加工发展的需要，本书作者对1993年版《玉米的综合利用及深加工》进行了重大修改，增加了干法玉米淀粉；食品工业用途较广的麦芽糊精、淀粉糖浆、麦芽糖、全糖等淀粉糖；以淀粉为原料的新型低聚糖；以及玉米淀粉的最大用户味精等内容。
希望能为玉米深加工的主管部门、新建企业开发部门和广大科研单位参考。

第一图书网, tushu007.com

<<玉米深加工技术>>

书籍目录

第一章　世界玉米生产概况　第一节　世界玉米产量　第二节　中国玉米生产情况第二章　玉米的成分　第一节　玉米的化学成分　第二节　玉米子粒各部位的组分　第三节　玉米子粒的淀粉构成　第四节　玉米的蛋白质　第五节　玉米的脂肪　第六节　玉米的灰分　第七节　玉米皮的化学成分第三章　玉米深加工的意义　第一节　玉米增产为玉米深加工提供了物质基础　第二节　玉米的深加工可使食品工业提高到一个新水平　第三节　玉米深加工的经济效益和社会效益　第四节　玉米深加工的主要产品方案　第五节　国外玉米综合利用情况　第六节　国内综合利用情况　第七节　玉米深加工的工业化产品第四章　玉米生产淀粉　第一节　湿法玉米淀粉的生产工艺及设备　一、工艺流程及工艺参数　二、玉米淀粉生产的物料平衡　三、主要生产设备　四、原辅材料及能源消耗　五、产品质量指标　第二节　干法玉米淀粉的生产工艺及设备　一、工艺流程　二、生产流程简述　三、生产质量标准　四、主要技术指标　五、主要生产设备　六、国外干法玉米淀粉产率及指标第五章　麦芽糊精　第一节　概况　第二节　麦芽糊精的生产原理与性状　一、麦芽糊精的生产原理　二、麦芽糊精的性状　第三节　麦芽糊精的生产工艺　一、原料预处理工序　二、液化工序　三、过滤工序　四、脱色工序　五、真空浓缩工序　六、喷雾干燥工序　七、成品包装工序　第四节　麦芽糊精的主要原辅材料　一、原辅材料的性质和规格　二、麦芽糊精主要原辅材料的消耗　第五节　麦芽糊精的主要生产设备　第六节　麦芽糊精系列产品的质量标准　第七节　麦芽糊精的主要用途第六章　酸水解淀粉糖浆第七章　麦芽糖第八章　全糖第九章　功能性低聚糖第十章　糖醇第十一章　淀粉化学加工制品第十二章　玉米皮的综合利用第十三章　玉米蛋白及其利用第十四章　玉米胚制玉米油第十五章　玉米油氢化制食用氢化油第十六章　玉米生产酒精第十七章　玉米酒精糟液综合利用第十八章　玉米淀粉制味精第十九章　玉米芯制木糖醇

第一图书网, tushu007.com

<<玉米深加工技术>>

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