

<<面粉品质改良技术及应用>>

图书基本信息

书名：<<面粉品质改良技术及应用>>

13位ISBN编号：9787501947836

10位ISBN编号：750194783X

出版时间：2005-6-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘钟栋

页数：281

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>

<<面粉品质改良技术及应用>>

内容概要

面粉是我们熟悉的食品原料，它在人们的印象中似乎都是由小麦磨成的白色粉末，加水就可以成有黏弹性的面团，再做成各种面食。

但是面粉品质有许多差异，各种面粉都有专门的用途和改良技术，将这些知识进行普及是本书的编写目的。

《面粉品质改良技术及应用》对专用面粉的性质、生产进行了阐述，对专用面粉的原料的性质也进行了较详细的介绍，在专用粉的应用技术方面，本书重点介绍了中国传统主餐食品如馒头、面条制作方面的知识。

因此，本书可供食品专业技术人员使用，也可以作为教学参考书使用。

<<面粉品质改良技术及应用>>

作者简介

刘钟栋，是我国首批攻读食品添加剂专业方向的研究生，现任河南工业大学教授，兼任中国食品添加剂生产应用工业协会专业委员会秘书长（国家一级协会）、河南省食品科学技术学会专家委员会秘书长，享受政府特殊津贴。

已完成学术著作7部：《微波技术在食品工业中的应用》、《食品添加剂原理与应用技术》、《食品添加剂在粮油制品中的应用》、《新版糕点配方》、《食品添加剂分析方法》、《小麦粉品质改良与专用粉生产》、《面粉改良技术及应用》；发表的论文已被sci、ei收录7篇；主持完成国家级项目4项，国家自然科学基金2项，部、省级项目8项；获得部、省级奖励的科研成果14项。

<<面粉品质改良技术及应用>>

书籍目录

第一章 面粉与小麦的品质相关性第一节 小麦籽粒的结构第二节 小麦的品质、特性及其与面粉品质的关系第三节 小麦的商品知识第四节 食品专用小麦的品质改良第二章 面粉的品质第一节 面粉品质与面粉品质关系第二节 面粉的物理化学特性第三节 面团的流变学特性第三章 面粉的品质改良第一节 面粉生产工艺第二节 面粉加工工艺对面粉品质改良的作用第三节 食品添加剂对面粉品质改良的作用第四章 面粉品质改良后的产品应用技术第一节 馒头专用粉的应用技术第二节 面条专用粉的品质改良与应用第三节 面条专用粉产品第四节 面条制品生产工艺与技术附录 工业化生产馒头（机制圆馒头）质量标准参考文献

<<面粉品质改良技术及应用>>

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>