

<<粮食加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮食加工技术>>

13位ISBN编号：9787501963799

10位ISBN编号：7501963797

出版时间：2008-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：沈群 编

页数：183

字数：155000

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>

<<粮食加工技术>>

内容概要

中国拥有丰富的用于粮食加工的品种。

本书详细介绍了稻米、小麦、豆类、玉米、杂粮的加工食品生产工艺与配方。

本书介绍的粮食加工食品包括方便米粉、黑米饮料、脆豆腐、黑豆营养糊、玉米乳饮料等等一共100种左右。

<<粮食加工技术>>

作者简介

沈群，男，1968年出生，湖南湘潭籍，华南理工大学工商管理硕士，厦门大学经济学博士，研究方向是世界经济、跨国公司理财、国际金融等。

<<粮食加工技术>>

书籍目录

第一章 粮食品种与营养价值 第一节 稻米品种与营养价值 第二节 小麦品种与营养价值 第三节 豆类品种与营养价值 第四节 杂粮品种与营养价值第二章 稻米及米制品加工 第一节 大米加工工艺 第二节 黑米加工工艺 第三节 糯米加工工艺第三章 小麦及面制品加工 第一节 小麦胚芽加工工艺 第二节 面制品加工工艺第四章 豆类及豆制品加工 第一节 大豆加工工艺 第二节 黑豆加工工艺 第三节 绿豆加工工艺 第四节 豌豆加工工艺 第五节 其他杂豆加工工艺 第六节 豆芽加工工艺 第七节 国外豆类加工品种第五章 玉米及玉米制品加工第六章 杂粮加工 第一节 燕麦加工 第二节 荞麦加工 第三节 薏米加工 第四节 小米加工参考文献

章节摘录

第一章 粮食品种与营养价值本章重点介绍了常见粮食的品种与营养价值，为粮食深加工者提供一定的参考。

第一节 稻米品种与营养价值我国是世界上最大的稻米生产国和消费国，每年的稻米产量约占世界稻米产量的1/3，占我国粮食产量的2/5。

稻米品种繁多，常见的稻米品种及其营养价值如下文所述。

一、稻米品种稻属于禾本科、稻属的一年生草本植物，栽培稻起源于野生稻。

世界上栽培稻有两个品种，即亚洲栽培稻（又称普通栽培稻）和非洲栽培稻。

前者普遍分布于全球各稻区，后者现仅在西非有少量栽培。

亚洲栽培稻已发展成三种生态地理品种，即籼稻、粳稻和爪哇稻。

稻是一种基因丰富多样的作物，稻谷的品种繁多，根据稻谷的子粒形态和米质（胚乳）特性可分为籼稻和粳稻；根据稻谷淀粉性质可以分为糯稻米和非糯稻米；根据其生长期的长短和收获季节的不同，又可以分为早稻谷和晚稻谷；根据生长习性可以分为水稻和旱稻；根据稻谷米的颜色和香气可以分为特种稻米和普通稻米。

<<粮食加工技术>>

编辑推荐

《粮食加工技术》可供粮食生产、加工企业以及农产品加工乡镇企业的技术、科研和管理人员参考。

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>