

<<糙米加湿调质技术>>

图书基本信息

书名：<<糙米加湿调质技术>>

13位ISBN编号：9787501968503

10位ISBN编号：7501968500

出版时间：2009-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：贾富国

页数：108

字数：94000

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>

## <<糙米加湿调质技术>>

### 前言

水稻是人类赖以生存的最宝贵的生物资源之一，是世界上种植面积最大的农作物，其种植面积达1.54亿hm<sup>2</sup>，占世界耕地面积的11%。

稻米是我国的主要粮食作物之一，产量居世界首位，其次为印度、印尼、泰国。

大米是全球至少半数人口的基本食物，约有39个国家以大米为主要食物，人口高达10亿以上，尤以亚洲对稻米的依赖性最强。

我国作为大米消费大国，约有67%的居民以大米为主食。

如何使稻谷在加工环节保值和增值，确保优质稻谷碾出优质大米，对大米加工业具有重要意义。

本书介绍稻谷砻谷后碾米加工前的糙米加湿调质环节，糙米加湿调质技术可以提高糙米碾米的整精米率、降低碾米能耗、改善大米食用及外观品质，对于稻米加工行业具有重要的经济价值。

目前，我国糙米加湿调质技术的应用还存在许多问题。

我国一直没有专用的糙米加湿调质设备和调质工艺标准。

20世纪90年代中期，部分米厂开始设置了调质工艺，但大都采用小麦着水设备或简易的喷雾着水装置，在加湿的均匀性、可控性等方面尚存在一些问题。

国内外系统介绍低含水率（14%以下）糙米直接加湿调质工艺的内容较少，关于糙米加湿调质后各工艺参数对糙米的碾米品质、碾米能耗的影响规律，糙米加湿调质技术的机理及水分渗透并均匀的规律，糙米的力学指标随调质条件变化关系的资料尚很缺乏。

因此研究适合我国稻米加工业的调质工艺参数、揭示其技术机理和研制适合我国国情的糙米专用调质设备是该项技术推广应用的关键。

## <<糙米加湿调质技术>>

### 内容概要

本书从介绍糙米加湿调质技术原理开始,介绍了利用同位素示踪技术揭示糙米加湿后水分渗透规律及精米吸水率规律、影响糙米加湿后碾米品质诸因素中的单一因素对糙米碾米品质的影响规律、糙米加湿调质后力学指标随调质参数的变化规律;通过二次正交组合设计试验探求最佳工艺参数、探讨糙米调质后各特性指标关系,设计糙米加湿调质机并研究各技术参数对加湿均匀性的影响规律。这些内容对糙米加湿调质技术的应用及推广具有重要参考价值。

鉴于作者水平有限及时间仓促,本书对于糙米加湿调质技术的探究,还有很多缺点和不足,其内容也有待于进一步的研究和深入。

作者愿意向该领域的专家和学者学习,进一步拓宽思路,不断完善已有的研究成果,为我国稻谷加工产业作出较大的贡献。

## <<糙米加湿调质技术>>

### 书籍目录

第一章 概论 第一节 糙米加湿调质的目的和意义 第二节 国内外研究的现状 第三节 糙米加湿调质的主要内容第二章 糙米加湿调质技术原理 第一节 糙米加湿后水分渗透规律 第二节 糙米加湿后精米吸水率 第三节 糙米加湿调质后的力学强度第三章 糙米加湿调质各关键因素对碾米性能的影响 第一节 加湿量对糙米碾米性能的影响 第二节 润糙时间对糙米碾米性能的影响 第三节 糙米的含水率对碾米性能的影响第四章 糙米加湿调质工艺参数优化 第一节 糙米加湿调质参数对碾米能耗的影响 第二节 糙米加湿调质参数对碾米品质的影响 第三节 糙米加湿调质后各指标间的关系 第四节 糙米加湿调质最佳工艺参数第五章 糙米加湿调质机的设计与应用 第一节 逆流循环式糙米加湿调质机设计 第二节 加湿机技术参数对加湿均匀性的影响附录 糙米加湿调质技术试验材料与方法参考文献

## <<糙米加湿调质技术>>

### 章节摘录

第一章 概论 第一节 糙米加湿调质的目的和意义 水稻是人类赖以生存的最宝贵的生物资源之一，是世界上种植面积最大的农作物，其种植面积达1.54亿hm<sup>2</sup>，占世界耕地面积的11%。稻米是我国的主要粮食作物之一，产量居世界首位，其次为印度、印尼、泰国。大米是全球至少半数人口的基本食物，约有39个国家以大米为主要食物，消费人口高达10亿以上，尤以亚洲对稻米的依赖性最强。

我国也是大米消费大国，约有67%的居民以大米为主食。

因此提高糙米碾米的整精米率、降低碾米能耗、改善大米的外观品质具有重要的经济价值。

长期以来，在我国种粮为了填饱肚子的观念根深蒂固。

由于特定的国情及历史条件，政府一直将包括稻米在内的粮食作物生产的主要研究目标放在提高产量上，且取得了显著的社会效益，中国一度成为世界第三大大米出口国，但近二、三十年来，我国的稻米出口在国际市场的地位已经退居至第六、七位。

其中一个重要的原因是我们在稻米生产加工中只注重产量，忽略了品质。

随着国民经济的发展，农业科技的进步，人民生活水平的提高，人们的饮食结构已逐渐由“温饱型”转向“保健营养型”，对食物的要求越来越高，对稻米品质的要求也在不断地提高。

.....

<<糙米加湿调质技术>>

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>