第一图书网, tushu007.com

<<小麦加工技术>>

图书基本信息

书名：<<小麦加工技术>>

13位ISBN编号：9787502534585

10位ISBN编号：750253458X

出版时间：2003-4

出版时间：化学工业

作者：郭祯祥

页数：383

字数：335000

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

内容概要

本书在简要介绍小麦及其产品、副产品理化特性的基础上，全面阐述小麦加工全过程。
为了增强本书的实用性，书中还详尽叙述影响制粉工艺效果的主要因素和各主机设备的操纵、维护及常见故障的排除方法。
　本书可作为广大谷物科学与工程科技工作者的参考书，更是面粉厂工程技术与管理人员的良师益友。
本书也可供有关院校师生参考。

书籍目录

第一章 小麦、小麦粉及副产品 第一节 小麦的分类及子粒结构 第二节 小麦的理化特性 第三节 小麦粉的分类 第四节 小麦加工副产品第二章 小麦的清理 第一节 除杂与分级 第二节 表面清理第三章 小麦的水分调节与搭配 第一节 小麦的水分调节 第二节 小麦的搭配第四章 小麦清理流程 第一节 概述 第二节 小麦清理流程设计的依据 第三节 小麦清理流程的组合原则 第四节 小麦清理流程设计的内容和方法 第五节 下脚整理第五章 研磨 第一节 概述 第二节 辊式磨粉机 第三节 影响研磨工艺效果的因素 第四节 辅助研磨设备第六章 筛理 第一节 概述 第二节 高方平筛 第三节 双筛体平筛 第四节 影响平筛筛理效果的因素 第五节 辅助筛理设备第七章 清粉 第一节 概述 第二节 清粉机 第三节 影响清粉机工艺效果的因素第八章 小麦制粉流程 第一节 概述 第二节 皮磨系列 第三节 渣磨系统 第四节 清粉系统 第五节 心磨系统 第六节 粉路举例与分析第九章 面粉后处理 第一节 面粉后处理设备 第二节 面粉的收集与配制 第三节 面粉的修饰与强化 第四节 面粉后处理工艺第十章 面粉厂的生产管理与技术测定 第一节 面粉厂的生产技术管理 第二节 制粉工艺技术测定主要参考文献

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