

<<稻米深加工>>

图书基本信息

书名：<<稻米深加工>>

13位ISBN编号：9787502553920

10位ISBN编号：7502553924

出版时间：2004-5

出版时间：化学工业

作者：姚惠源

页数：352

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>

## <<稻米深加工>>

### 内容概要

本书详细介绍了稻米深加工国内外发展现状与趋势、稻米的结构形态和理化性质、稻米的加工特性与深加工层次、米制食品加工技术、稻米深加工全利用技术、稻米功能活性物质的提取分离与纯化、米糠油及其衍生物制品加工技术及稻壳的深加工技术，充分反映了国内外稻米深加工的科研成果和最新动态。

全书具有较强的综合性、科学性、前瞻性和实用性。

本书可供从事稻米深加工和副产品综合利用的科技人员阅读、参考，同时亦可作为各高等院校相关专业本科生及研究生教学参考用书。

## &lt;&lt;稻米深加工&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论1.1 稻米深加工在国民经济中的地位和作用1.2 稻米深加工国内外发展现状与趋势1.2.1 稻米深加工国外发展现状与趋势1.2.2 我国稻米深加工的现状和发展趋势1.3 稻米深加工与现代高新技术第2章 稻米的结构形态和理化性质2.1 稻米的结构形态2.1.1 稻谷的籽粒结构2.1.2 稻米籽粒各组成部分厚度和质量百分数2.1.3 稻谷的生物学结构及其不同加工层次的制品品系2.2 稻米的物理性质2.2.1 谷粒的色泽和气味2.2.2 谷粒的粒形、粒度及其均匀性2.2.3 容重、千粒重和密度2.2.4 粒质2.2.5 裂纹粒2.2.6 谷壳率2.2.7 料粒强度2.3 稻米的化学成分和营养品质2.3.1 稻谷籽粒各部分的化学成分2.3.2 糙米粒各部分的化学成分第3章 稻米的加工特性和深加工层次3.1 稻米的产后加工3.1.1 稻米的加工层次3.1.2 稻米深加工产品体系与开发技术途径3.2 稻米类功能性食品基料3.2.1 概述3.2.2 米胚3.2.3 米糠3.2.4 精白米糠-高蛋白米粉3.2.5 食用糙米(含有色糙米、天然糙米、巨胚糙米)3.2.6 糙米芽的种类第4章 米制食品加工技术

.....

<<稻米深加工>>

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>