

<<稻谷精深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<稻谷精深加工技术>>

13位ISBN编号：9787502581862

10位ISBN编号：7502581863

出版时间：2006-3

出版时间：化学工业出版社

作者：周显青

页数：310

字数：369000

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>

<<稻谷精深加工技术>>

内容概要

本书共分九章，全面而系统地论述了稻谷精深加工技术的基础理论及其相关的新工艺、新装备，并结合国情对稻谷资源现状、稻米理化及生物学特性、稻米品质评价体系、稻米的干燥与储藏、普通大米的加工、特种米加工、大米包装与保藏、大米转化与利用以及稻谷加工后副产品稻壳、米糠和碎米的综合利用技术进行了系统和详细的叙述，以期对我国稻谷的生产、流通、加工和综合利用提高其附加值起到一定的促进作用。

本书可供从事食品科学与工程、农产品加工与储藏、谷物科学与工程等相关工程技术人员参考使用，同时也可供高等院校相关专业的师生作教学参考书。

<<稻谷精深加工技术>>

书籍目录

第一章 稻米资源概论 第一节 稻米生产与贸易概述 一、世界稻米生产与贸易 二、我国稻米生产与贸易 第二节 稻米的分类及其籽粒形态结构 一、稻米的分类 二、稻米的籽粒形态结构 第三节 稻米的物理特性 一、稻米的气味与色泽 二、稻米的粒形、粒度与均匀度 三、稻米的千粒重、相对密度与容重 四、谷壳率与出糙率 五、散落性 六、自动分级 第四节 稻米的化学特性 一、稻米籽粒的化学成分及分布 二、稻米中的水分 三、稻米籽粒中的碳水化合物 四、稻米籽粒中的蛋白质 五、稻米籽粒中的脂类 六、稻米籽粒中的维生素和矿物质 七、稻米籽粒中的酶类 第二章 稻米品质评价 第一节 稻米的感官品质 一、稻谷的感官品质指标 二、稻谷感官品质指标的测定方法 第二节 稻米的加工品质 一、稻米的加工品质指标 二、加工品质指标的测定方法 第三节 稻米的蒸煮及食用品质 一、稻米的蒸煮和食用品质指标 二、稻米蒸煮和食用品质指标测定方法 第四节 稻米的营养品质 一、稻米的营养品质指标 二、稻米营养品质指标的测定方法 第五节 稻米的储藏品质 一、稻米的储藏品质指标 二、稻米储藏品质指标测定方法 第六节 稻米的卫生品质 一、稻米的卫生品质指标 二、稻米卫生品质指标的测定方法 第三章 稻谷干燥与储藏 第四章 普通大米加工 第五章 特种大米加工 第六章 大米包装与保藏 第七章 大米转化与利用 第八章 米糠综合利用 第九章 稻壳综合利用 参考文献

<<稻谷精深加工技术>>

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>