

<<粮油加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工技术>>

13位ISBN编号：9787502588236

10位ISBN编号：750258823X

出版时间：2006-8

出版时间：化学工业出版社

作者：胡永源

页数：317

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>

<<粮油加工技术>>

内容概要

本书是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的。

全书共分七章，在介绍粮油品质及其理化性质、粮油原料的前处理的基础上，主要介绍了稻谷加工、小麦加工、植物油脂加工的工艺、操作和设备等，粮油加工副产品综合利用，HACCP在粮油加工过程中的应用等内容。

本书可作为高职高专院校食品类专业教材，也可作为粮油加工企业培训教材。

<<粮油加工技术>>

书籍目录

绪论 一、粮油加工业在国民经济中的地位和作用 二、粮油加工业发展简介 三、我国粮油加工业面临的任务

第一章 粮油品质及其理化性质 第一节 粮油原料分类及其籽粒形态结构 一、粮油原料的种类及形态结构 二、粮油原料的质量标准 第二节 粮油原料的物理特性及加工品质 一、粮油原料的粒度与均匀度 二、粮油原料的密度、相对密度、硬度 三、粮油原料的容重与千粒重 四、粮油原料的孔隙度与悬浮速度 五、粮油原料的散落性与自动分级性 六、粮油原料的吸附性、吸湿性与导热性 第三节 粮油原料的化学成分与加工品质 一、粮油原料的蛋白质 二、粮油原料的碳水化合物 三、粮油原料的油脂 四、粮油原料的其他化学成分 复习思考题

第二章 粮油原料的前处理 第一节 概述 一、粮油加工前处理的目的 二、粮油加工前处理的基本方法 三、粮油加工前处理的工艺效果的评定 第二节 风选 一、风选的基本原理 二、风选的应用 三、风选设备 四、风选设备的操作与维护 五、影响风选设备工艺效果的因素 第三节 筛选 一、筛选的基本原理 二、筛选设备 三、影响筛选设备工艺效果的因素 第四节 密度分选 一、密度分选的基本原理 二、去石机 三、去石机的操作与维护 四、影响密度分选工艺效果的因素 第五节 磁选 一、磁选的基本原理 二、磁选设备 三、磁选设备的操作与维护 四、影响磁选工艺效果的因素 第六节 表面处理 一、打击与撞击 二、表面清洗 三、碾削清理 四、设备的操作与维护 五、影响表面处理工艺效果的因素 第七节 精选 一、长度分离设备 二、形状分离设备 第八节 调质处理 一、水分调节的基本原理 二、小麦水分调节的方法 三、着水设备 第九节 搭配 一、小麦搭配的目的与要求 二、搭配与流量测控设备 三、搭配过程的控制与操作 第十节 清理工艺流程组合 一、前期准备 二、清理工艺流程设计的基本原则与要求 三、常见谷物清理工艺流程简介 复习思考题

第三章 稻谷加工 第一节 概述 一、砻谷及砻下物分离的目的和要求 二、糙米碾白的目的和要求 三、成品米的分类与质量 第二节 砻谷及砻下物分离 一、砻谷 二、典型砻谷设备 三、谷糙分离 第三节 碾米 一、糙米的工艺特性 二、碾米的基本方法和原理 三、典型的碾米机 四、影响碾米工艺效果的因素 五、碾米机工艺效果的评定 第四节 成品及副产品整理 一、成品整理 二、副产品的整理 第五节 稻谷加工工艺流程设计 一、概述 二、工艺流程设计的步骤和方法 三、工艺流程举例 第六节 特种米生产工艺 一、蒸谷米生产工艺 二、强化米生产工艺 三、配制米的生产 复习思考题

第四章 小麦加工 第一节 小麦制粉概述 一、制粉理论简述 二、制粉过程中的系统设置 三、在制品的分类 四、粉路图 五、小麦粉的等级标准 第二节 小麦及在制品的研磨 一、研磨的任务和研磨效果的评定 二、研磨工作原理 三、磨粉机 四、磨辊及其技术特性 五、影响磨粉机工艺效果的因素 六、磨粉机的操作与维护 七、磨辊磨光、拉丝及喷砂 八、松粉机 第三节 筛理 一、筛理的目的与效果评定 二、平筛 三、平筛的筛路 四、影响平筛筛理效果的因素 五、平筛的操作与维护 六、圆筛 七、打麸机 第四节 清粉 一、清粉的目的和工作原理 二、清粉机 三、清粉效果的评定 四、影响清粉效果的因素 五、清粉机的操作与维护 第五节 小麦粉的后处理 一、小麦粉的收集 二、小麦粉的配粉与修饰 三、小麦粉的后处理工艺 第六节 制粉工艺流程 一、粉路组合的原则及制粉方法 二、皮磨系统 三、渣磨系统 四、清粉系统 五、心磨及昆磨系统 六、粉路设计 七、粉路分析 复习思考题

第五章 植物油脂加工 第一节 油料清理 第二节 油料的脱绒、剥壳和去皮 一、棉籽脱绒 二、油料的剥壳和去皮 第三节 生坯制备 一、破碎与软化 二、轧坯 第四节 料坯的蒸炒 一、蒸炒的概念及理论 二、蒸炒工艺 三、蒸炒设备 第五节 植物油脂提取 一、压榨法制油 二、浸出法制油 第六节 植物油精炼 一、植物油精炼的目的与方法 二、物理精炼 三、化学精炼 第七节 油脂制品深加工 一、氢化油 二、蛋黄酱的制作 三、调味油的原料和制法 第八节 油脂的包装及储存 一、油脂储存过程中的变化及影响因素 二、油脂包装 三、油脂安全储存 复习思考题

第六章 粮油加工副产品的综合利用 第一节 稻谷加工副产品的综合利用 一、大米胚的开发利用 二、米糠的开发利用 三、稻壳的利用 第二节 小麦加工副产品的综合利用 一、小麦副产品的常规利用 二、生物技术在小麦副产品深加工方面的应用 第三节 油脂加工副产品综合利用

<<粮油加工技术>>

一、大豆蛋白制品 二、卵磷脂(PC)和脑磷脂(PE)的分提 三、膳食纤维 复习思考题第七章
HACCP在粮油加工过程中的应用 第一节 HACCP概述 一、HACCP的定义 二、HACCP的起源和发展 三、HACCP体系运行的优势 四、HACCP认证范围 第二节 HACCP的实施 一、组建HACCP小组 二、产品描述 三、明确产品用途 四、绘制工艺流程图 五、现场验证工艺流程图 六、进行危害分析 七、确定关键控制点 八、建立关键控制限值 九、关键控制点的监控措施 十、确定纠偏措施 十一、建立审核程序 第三节 HACCP在粮油加工过程中应用实例 一、HACCP在大米加工中的应用 二、HACCP体系在面粉加工中的应用 三、HACCP在植物油生产中的应用研究 复习思考题附录 附录一 大米的分类与质量标准 附录二 谷物加工设备图形符号参考文献

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>