

<<农产品加工>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工>>

13位ISBN编号：9787505810716

10位ISBN编号：7505810715

出版时间：2002-5

出版时间：经济科学出版社

作者：罗学刚 主编

页数：329

字数：270000

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>

## <<农产品加工>>

### 内容概要

高等教育自学考试教材是高等教育自学考试工作的一项基本建设。经国家教育委员会同意，拟有计划、有步骤地组织编写了一些高等教育自学考试教材，以满足考生自学和适应考试的需要。

《农产品加工》是为高等教育自学考试农业推广专业（专科）组编的一套教材中的一种。这本教材根据专业考试计划，从造就和选拔人才的需要出发，按照全国高等教育自学考试指导委员会颁布的《农产品加工自学考试大纲》的要求，结合自学考试的特点，组织高等院校一些专家学者集体编写而成的。

农业推广专业《农产品加工》自学考试教材；是供个人自学、社会助学和国家考试使用的。现组织专家审定同意予以出版发行。

我们相信，随着高教自学考试教材的陆续出版，必将对我国高等教育事业的发展，保证自学考试的质量起到积极的促进作用。

## <<农产品加工>>

### 书籍目录

农产品加工 出版前言 第一章 绪论 第一节 农产品加工的概念 第二节 我国农产品加工业的发展 第三节 农产品加工的特点 第四节 “农产品加工”与其他相关学科的关系 第二章 稻谷制米 第一节 稻谷的工艺性质 第二节 稻谷制米的主要过程 第三节 稻谷制米副产物的综合利用途径 第三章 小麦制粉 第一节 小麦的工艺性质 第二节 小麦制粉的主要过程 第三节 面粉制成品——面包 第四节 挂面生产 第四章 植物油脂制取及精炼 第一节 植物油料的分类及工艺品质 第二节 植物油脂的化学成分和理化性质 第三节 植物油脂提取 第四节 植物油脂的精炼 第五节 植物油脂加工副产物的综合利用途径 第五章 淀粉的制取与加工 第一节 淀粉生产的原料及淀粉的理化性质 第二节 淀粉制取的主要方法 第三节 几种主要淀粉生产的工艺流程 第四节 淀粉糖制品 第五节 变性淀粉 第六节 淀粉制成品——粉条生产 第七节 淀粉加工副产物的综合利用途径 第六章 农产品酿造 第七章 果蔬加工 主要参考书目 后记农产品加工自学考试大纲 出版前言 第一章 绪论 第二章 稻谷制米 第三章 小麦制粉 第四章 植物油脂制取及精炼 第五章 淀粉的制取与加工 第六章 农产品酿造 第七章 果蔬加工 附录 题型举例 后记

<<农产品加工>>

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>