

<<甘薯综合加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<甘薯综合加工新技术>>

13位ISBN编号：9787508214856

10位ISBN编号：7508214854

出版时间：2001-10

出版时间：金盾出版社

作者：本连起

页数：167

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>

<<甘薯综合加工新技术>>

内容概要

本书由河北职业技术师范学院副教授杜连起编著。

内容包括：我国甘薯生产概述，甘薯的营养价值和保健功能，甘薯工业加工和食品加工的新工艺、新技术。

内容丰富，通俗易懂，实用性强，可供以甘薯为原料的加要企业及从事甘薯综合加工技术研究的技术人员和食品专业院校师生阅读参考。

<<甘薯综合加工新技术>>

书籍目录

第一章 我国甘薯生产概述第一节 种植甘薯的意义一、甘薯是高产作物二、甘薯的用途广泛、效益高三、甘薯是良好的“先锋作物”和间、套、轮种作物第二节 我国甘薯生产的发展概况和科学研究的成就一、我国甘薯生产概况二、我国古代的甘薯生产经验三、建国后我国甘薯科学研究的主要成就第二章 甘薯的营养价值和保健功能第一节 甘薯的营养价值第二节 甘薯的保健功能一、甘薯是我国传统的药用植物二、甘薯是保健食品，也是减肥食物三、药用甘薯西蒙1号治病的新发现附：部分甘薯药用常用处方第三章 甘薯工业加工第一节 甘薯淀粉类的加工一、甘薯淀粉的生产二、变性淀粉的生产第二节 甘薯制糖一、饴糖的生产二、果葡糖浆生产新工艺三、葡萄糖的生产第三节 发酵工业产品一、柠檬酸和柠檬酸钙的生产二、乳酸钙和工业乳酸的生产三、丙酮、丁醇的生产四、其他产品的生产第四节 甘薯饮料的加工一、青贮饲料二、发酵饲料三、配合饲料四、饲料的铡短、粉碎和打浆第四章 甘薯食品加工第一节 甘薯淀粉类食品的加工一、粉条二、精加工制作精白甘薯粉丝三、高新技术制作精白甘薯粉丝四、甘薯黄豆粉丝五、多风味粉丝六、美味粉丝七、粉皮八、人造米第二节 发酵食品加工一、白酒二、鲜甘薯不蒸煮生产白酒三、黄酒……

<<甘薯综合加工新技术>>

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>