

<<植物油脂加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<植物油脂加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787508222806

10位ISBN编号：7508222806

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：彭阳生 编

页数：305

字数：225000

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>

<<植物油脂加工实用技术>>

内容概要

本书由江西省粮油科学技术研究所高级工程师彭阳生等编著。

内容包括植物油脂的营养特性与加工业发展情况。

油料预处理、压榨法制油、溶剂浸出法取油、油脂精炼、油脂改性、高级烹调油与色拉油的加工、食用油脂产品的保存与包装等通用生产技术，菜籽油、大豆油、花生油、棉籽油、米糠油等植物油脂的制取与精炼技术，植物油脂特色产品的加工技术，以及植物油脂加工副产物的综合利用等方面。

全书内容系统，技术先进，方法实用。

可供植物油脂加工：业、食品业及相关行业的生产者和技术人员学习使用，也可供农业院校有关专业师生及植物油脂产品广大消费者学习参考。

<<植物油脂加工实用技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 我国植物油脂原料的生产状况 一、油菜籽 二、大豆 三、花生 四、棉籽 五、芝麻 六、米糠 七、葵花籽 八、油茶籽 九、油桐籽 十、蓖麻籽 十一、红花籽 第二节 我国植物油脂加工业的发展概况 第二章 植物油脂的通用生产技术 第一节 油料预处理 一、油料的清理与除杂 二、油料的剥壳与去皮 三、油料的破碎、软化与轧胚 四、熟胚的制备 五、油料的挤压膨化预处理 六、预处理的典型工艺流程 第二节 压榨法制油 一、压榨法取油的必要条件 二、压榨法取油的主要工艺控制因素 三、螺旋榨油机 四、大中型螺旋榨油机取油工艺 五、液压机压榨取油 第三节 溶剂浸出法取油 一、浸出法取油的基本原理 二、影响浸出制油生产效率的因素 三、油脂浸出的主体设备及其操作 四、浸出湿粕的蒸烘脱溶处理 五、混合油的蒸发、汽提处理 六、溶剂回收及降低溶耗的措施 七、浸出法制油的几种工艺类型 八、浸出法制油的生产安全管理与安全操作 第四节 油脂精炼 第五节 油脂的改性 第六节 高级烹调油与色拉油的加工 第三章 食用油脂的营养及保存与包装 第四章 各种植物油脂的生产技术 第五章 食用植物油脂的精深加工产品 第六章 植物油脂特色产品的加工 第七章 植物油脂加工副产物的综合利用 主要参考文献

<<植物油脂加工实用技术>>

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>