

<<小杂粮食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<小杂粮食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508255491

10位ISBN编号：7508255496

出版时间：2009-3

出版时间：金盾出版社

作者：杜连启，朱凤妹 主编

页数：208

字数：165000

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>

## <<小杂粮食品加工技术>>

### 内容概要

本书介绍了各种豆类、小米、高粱、燕麦、大麦和荞麦的营养价值，重点介绍了利用这些小杂粮食品的加工工艺、产品配方、操作技术要点及产品质量标准。

本书内容丰富，文字通俗易懂，实用性和可操作性强，可作为广大食品加工企业、加工专业户的指导书，亦可用作相关科研人员、管理人员及食品专业师生的参考书。

## <<小杂粮食品加工技术>>

### 书籍目录

一、小杂粮概述 (一) 豆类 1. 蚕豆 2. 豌豆 3. 绿豆 4. 小豆 (二) 小米 1. 小米的主要营养成分含量、热能与几种谷物粮食的比较 2. 营养成分评价 (三) 高粱 (四) 燕麦 (五) 大麦 (六) 荞麦二、豆类食品加工技术 (一) 蚕豆食品 (二) 豌豆食品 (三) 绿豆食品 (四) 红小豆食品三、小米食品加工技术 (一) 小米焙烤食品 (二) 小米营养粥 (三) 精制小米与精洁免淘小米 (四) 其他小米食品四、高粱食品加工技术 (一) 野味高粱快餐 (二) 山珍风味高粱米方便粥 (三) 膨化粉面茶 (四) 高粱米粽子 (五) 黏高粱米加沙糕 (六) 酒糕(北京) (七) 天然色素高粱红 (八) 高粱饴软糖五、燕麦食品加工技术六、大麦食品加工技术七、荞麦食品加工技术

## <<小杂粮食品加工技术>>

### 章节摘录

一、小杂粮概述 小杂粮主要指绿豆、小豆、豌豆、蚕豆、荞麦、小米、燕麦、高粱、大麦等小宗作物。

以这一类作物加工的食品叫小杂粮食品，也有人把这类食品叫粗粮食品。

我国小杂粮栽培面积较小，但由于小杂粮生育期短，适应性强，耐旱、耐瘠薄，既可与大作物间作套种，又可复种，且多分布在贫困地区，是重要的救灾作物和先锋作物，在作物布局和季节安排上具有不可取代性和互补性。

小杂粮富含各种营养成分，既是传统的口粮，又是理想的营养保健食品。

随着城乡人民生活水平的提高，小杂粮及其加工制品愈来愈受到人们的青睐，在现代保健食品中以小杂粮加工的保健食品越来越多。

小杂粮作物全身都是宝，经济价值高，幼嫩茎叶，干鲜花果，米面皮壳无一废物。

从食用到防病治病，从自然资源利用到用地养地，从农业到畜牧业，从食品加工到轻工业生产，从国内市场需要到外贸出口，都占有重要的地位。

我国是以粮谷类为主食的国家，现代人越来越多地食用精细米面。

这种饮食结构，造成了城市居民中患冠心病、动脉硬化、乳腺癌、直肠癌等各类疾病的人有所增加。

杂粮食品中含有大量的蛋白质、矿物质、维生素等对人体有益的物质，可补充细粮中缺乏的部分营养素，避免因长期食用高脂肪食品和过于精细粮食对人体所造成的危害，增强体质，延缓衰老。近年来，人们对杂粮食品越来越重视，越来越多的杂粮食品走上餐桌，成为人们日常饮食中不可缺少的一部分。

<<小杂粮食品加工技术>>

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>