

<<粮油食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508711270

10位ISBN编号：7508711270

出版时间：2006-9

出版时间：中国社会

作者：刘恩岐，梁丽雅 编著

页数：195

字数：153000

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>

前言

党的十六届五中全会作出了建设社会主义新农村的战略部署。

在社会主义新农村建设过程中，大力发展农村文化事业，努力培养有文化、懂技术、会经营的新型农民，既是新农村建设取得进展的重要标志，也是把社会主义新农村建设不断推向前进的基本保证。

为落实中央的战略部署，中央文明办、民政部、新闻出版总署、国家广电总局决定，将已开展三期的“万家社区图书室援建和万家社区读书活动”由城市全面拓展到农村，“十一五”期间计划在全国三分之一以上的村委会开展农村图书室援建和读书活动，使两亿多农民由此受益，让这项造福城市居民的民心工程同时也造福亿万农民群众。

中央领导同志对此十分重视，中共中央政治局委员、国务院副总理回良玉同志作出重要批示：“发展农村文化事业是新农村建设的重要内容，也是农村发展中一个亟待加强的薄弱环节。

在农村开展图书室援建和读书活动，为亿万农民群众送去读得懂、用得上的各种有益书刊，对造就有文化、懂技术、会经营的新型农民，满足农民全面发展的需求，将发挥重要作用。

对这项事关农民切身利益、事关社会主义新农村建设的重要活动，要精心组织，务求实效。

”

<<粮油食品加工技术>>

内容概要

本书根据国家四部委千种图书下乡活动的要求而撰写，旨在对广大农民进行实用科技与技能培训。我国人民食物构成中约有80%-90%的热能和70%-80%的蛋白质来自粮油产品。

粮油食品加工业存在巨大的开发潜力和广阔的市场前景。

本书从粮油原料的品质与加工要求入手，主要介绍了谷物碾磨加工、焙烤食品加工、方便食品加工、杂米食品加工、薯类食品加工、大豆制品加工、淀粉制品加工和油脂制品加工的技术和方法。

本书内容深浅出，结合作者的科研实践和对粮食加工产业化经营的思考，注重突出粮油加工技术的实用性和先进性，具有较强的可操作性。

本书的主要读者对象为青年农民、乡村干部、从事粮油食品加工的乡镇企业技术人员与管理人员，也可作为相关院校食品专业师生的参考资料。

<<粮油食品加工技术>>

书籍目录

第一章 粮油原料的品质与加工要求 第一节 粮油原料的品质特性 一、粮油原料品质的构成要素
二、粮油原料品质的检验标准 第二节 粮油原料的种类与加工要求 一、粮油原料的种类
二、粮油原料品质的加工要求第二章 谷物碾磨加工 第一节 谷物碾米 一、稻谷碾米 二、谷
子碾米 三、高粱碾米 四、荞麦碾米 五、燕麦与大麦碾米 第二节 谷物磨粉 一、小麦
磨粉 二、玉米磨粉 三、高粱磨粉 四、荞麦磨粉 五、燕麦磨粉第三章 焙烤食品加工
第一节 面包加工 一、原辅料的选用与预处理 二、甜面包加工 三、咸面包加工 四、胸
皮硬质面包加工 第二节 饼干加工 一、饼干加工的原辅料预处理及配方 二、酥性饼干加工
三、韧性饼干加工 四、薄脆饼干加工 第三节 蛋糕加工 一、蛋糕加工的原辅料 二、蛋
糕的分类 三、海绵蛋糕加工 四、奶油蛋糕加工 五、蛋黄派加工第四章 方便食品加工 第
一节 方便面加工 一、方便面生产的原料与辅料第五章 杂粮食品加工第六章 薯类食品加
工第七章 大豆制品的加工第八章 淀粉制品加工第九章 油脂制品加工参考文献后记

<<粮油食品加工技术>>

章节摘录

插图：四、荞麦碾米1.清理与分级 除杂和表面清理并重，均采用大宗粮食加工的设备。表面清理除采用打麦机外，还可用抛光机使荞麦果实表面光洁，以使用荞麦壳生产优质的枕头、床垫填料。

清理后采用圆筒分级机，根据原粮情况另加带孔分离机，按颗粒大小把荞麦分成三级。

2.水热处理采用蒸汽调节机、窑式烘干机和流化床干燥冷却机。

经过清理的荞麦果实通过水热处理可以软化皮壳，提高脱壳分离效果。

荞麦种子和荞麦糝通过水热处理可以改善色泽和消除苦味。

3.脱壳脱壳工序包括脱壳、皮壳分离和种子分离。

(1) 脱壳。

按分级的荞麦大小设置三道脱壳机。

过去采用砂盘脱壳机，其工作原理和稻谷加工用的砂盘砻谷机相似，按谷物粒度调节砂盘轧距，控制脱壳效率。

新设计的采用撞击脱壳机，通过调节转速亦即撞击力，逐渐脱去皮壳，让种子无损地从皮壳中掉出来，以达到和缓的脱壳，得到整粒种子的最大出率。

(2) 皮壳分离。

每道脱壳后采用垂直吸风道分离，混合物或种子进入下一道设备时再用圆形吸风分离器分离出残余的皮壳。

<<粮油食品加工技术>>

编辑推荐

《粮油食品加工技术》为中国社会出版社出版。

<<粮油食品加工技术>>

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>