

<<家庭粮油保管手册>>

图书基本信息

书名：<<家庭粮油保管手册>>

13位ISBN编号：9787533155186

10位ISBN编号：7533155181

出版时间：2010-8

出版时间：山东科学技术出版社

作者：张利磊

页数：126

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>

<<家庭粮油保管手册>>

前言

书籍是人类进步的阶梯。

为满足人民群众日益增长的精神文化需求，保障农民基本文化权益，切实解决群众看书难问题，近年来党和政府在广大农村组织实施了“农家书屋”工程。

这一工程，是社会主义新农村建设的基础性工程，是农村公共文化服务体系建设的重要方面，是深受农民欢迎的德政工程和民生工程。

实施好这一工程，对于深入学习实践科学发展观，提高农民整体素质和农村文明程度，推进社会主义新农村建设和小康社会具有重要意义。

中央和山东省委、省政府高度重视“农家书屋”工程建设。

中央领导同志多次视察“农家书屋”，给予充分肯定，并提出要加大投入，加快“农家书屋”建设的步伐。

国家新闻出版总署等部委也相继出台文件，加强对“农家书屋”建设的规范和管理。

省委、省政府对农村公共文化服务体系建设高度重视，把“农家书屋”建设与广播电视村村通、文化信息资源共享、乡镇综合文化站和基层文化阵地建设、农村电影放映五大文化惠农工程作为实施文化强省建设的重要内容，专门成立了乡村阅读工程及“农家书屋”建设工作协调小组，形成了党委、政府、社会、民良性互动的建设局面。

<<家庭粮油保管手册>>

内容概要

本书为“农家书屋工程书系”中的一本，介绍了粮油子粒的形态结构与化学成分、粮堆的组成物质与物理性质、粮食生理现象与保管间的关系、粮食的感官检验方法、成品粮的保管等，语言简洁明了，通俗易懂，既适合阅读自学，也方便专家重点讲授指导。

<<家庭粮油保管手册>>

书籍目录

- 一、粮油子粒的形态结构与化学成分
 - (一) 粮油子粒的形态结构
 - (二) 粮油子粒的化学成分
 - (三) 粮油中各种化学成分与保管间的关系
- 二、粮堆的组成物质与物理性质
 - (一) 各种组成物质对粮堆的影响
 - (二) 粮堆的物理性质
- 三、粮食生理现象与保管间的关系
 - (一) 粮食的呼吸作用
 - (二) 粮食的后熟作用
 - (三) 粮食发芽
 - (四) 粮食陈化
- 四、粮食的发热、霉变过程
 - (一) 粮食结露
 - (二) 粮食发热
 - (三) 粮食霉变
- 五、粮食的感官检验方法
- 六、掺假成品粮的辨别方法
 - (一) 原粮、成品粮、副产品
 - (二) 市场上的掺假成品粮
 - (三) 辨别掺假成品粮的方法
- 七、常用的害虫防治法和灭鼠法
 - (一) 常用的防治害虫方法
 - (二) 常用的灭鼠方法
- 八、常用的保粮技术
 - (一) 自然通风保粮
 - (二) 密闭保粮
 - (三) 缺氧保粮
 - (四) 干海带搬水保粮
 - (五) 生石灰吸湿保粮
 - (六) 草木灰压盖保粮
- 九、家庭保粮配备器具
 - (一) 装粮容器
 - (二) 保粮物料
 - (三) 保粮工具
- 十、原粮的保管方法
 - (一) 小麦
 - (二) 玉米
 - (三) 甘薯
 - (四) 甘薯干
 - (五) 高粱
 - (六) 稻谷
 - (七) 谷子
 - (八) 豆类
 - (九) 种子粮

<<家庭粮油保管手册>>

十一、成品粮的保管

- (一)小麦面粉
- (二)玉米粉
- (三)大米

十二、油料的保管

- (一)油料共有的保管特性
- (二)大豆
- (三)花生
- (四)油菜子
- (五)棉子
- (六)葵花子
- (七)芝麻

十三、油品的保管

- (一)影响油品安全保管的因素
- (二)各种油品的性状与保管质量指标要求
- (三)油品质量的感官鉴定方法
- (四)油品的保管方法

十四、副产品的保管

- (一)麸皮
- (二)米粞
- (三)油饼

十五、走出粮油保管的误区

- (一)公路上打场晒粮方便、卫生
- (二)新粮、陈粮混装省心
- (三)花生米霉变后可用来榨油
- (四)面粉放在铝锅内保管最省事
- (五)带色塑料袋装存粮食方便
- (六)生毛馒头、煎饼等粮食制品可继续食用
- (七)生毛薯干可以饲养牲畜
- (八)有哈喇味的花生、葵花子可以食用
- (九)用塑料桶装存油品方便
- (十)粮食生虫后可用农药除治

十六、各种粮油的药用作用

- (一)粮食类
- (二)豆类
- (三)油料类
- (四)油品类

<<家庭粮油保管手册>>

章节摘录

插图：1.面粉并非越白越好小麦粉天然色呈微黄色。

国家规定标准水分是 $13.59 / 6 \pm 0.5\%$ 之间，水分超过国家标准时粉色相应增白，但不易保管。

小麦在加工过程中，为了起到快速氧化作用，达到面粉增白效果，一些面粉加工厂使用了面粉增白剂

。增白剂的化学名称为过氧化苯甲酰，经常食用含过量的增白剂面粉或食品会在人体中造成沉淀，导致苯的慢性中毒，易引起神经衰弱、头昏乏力、失眠多梦、记忆力下降，甚至发生白细胞和血小板下降、牙龈出血、皮肤紫斑、心悸等，严重的可以致癌。

增白剂的危害也许不能立刻发生，但会潜在存在。

对此，国家卫生部规定增白剂的使用不准超过万分之三，但一些个体加工销售业户、食品加工业户及个别集体生产厂家，为了提高面粉的销售竞争力，将大量增白剂掺入面粉中去，使面粉胡萝卜素等营养成分受到了严重破坏。

用加入超量增白剂面粉蒸制的馒头等食品，颜色特白，无麦香味。

由此而知，“面粉并非越白越好”。

<<家庭粮油保管手册>>

编辑推荐

《家庭粮油保管手册》：农家书屋工程书系

<<家庭粮油保管手册>>

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>