

<<谷物品质与食品加工>>

图书基本信息

书名：<<谷物品质与食品加工>>

13位ISBN编号：9787801677587

10位ISBN编号：7801677587

出版时间：2005-6

出版时间：中国农业科技出版社

作者：魏益民

页数：243

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>

<<谷物品质与食品加工>>

内容概要

本书以陕西关中及黄淮冬麦区的小麦品种为材料,根据作者近十年所进行的科学研究,对我国小麦磨粉品质,蛋白质特征(特别是麦谷蛋白溶胀指数)及淀粉特性与食品加工品质,小麦籽粒品质与啤酒酿造,营养强化(特别是苜蓿粉添加)与小麦食品加工等问题,进行了系统和全面的总结。前三章主要结合我国传统食品面条加工品质进行论述,后两章则涉及用小麦作原料酿造啤酒的技术与质量要求和食品加工的新动向、新领域。

本书对我国小麦品质改良、食品加工标准制定具有较高的理论指导价值,对调整产业结构、发展农产品加工业、促进农业产业化、增加农

<<谷物品质与食品加工>>

书籍目录

第一章 小麦的磨粉品质第一节 小麦磨粉品质的研究进展第二节 材料与方法第三节 结果分析第四节 讨论与结论参考文献第二章 小麦谷蛋白溶胀指数与食品加工品质第一节 小麦籽粒谷蛋白研究概述第二节 材料与方法第三节 小麦蛋白质组分及其与面条品质的关系第四节 影响谷蛋白溶胀指数测定的因素分析第五节 谷蛋白溶胀指数与蛋白质品质及面团特性的关系第六节 谷蛋白溶胀指数与面条品质的关系第七节 讨论与结论参考文献第三章 小麦籽粒淀粉性质的研究第一节 小麦籽粒淀粉的性质第二节 材料与方法第三

<<谷物品质与食品加工>>

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>