

<<杂粮食品加工>>

图书基本信息

书名：<<杂粮食品加工>>

13位ISBN编号：9787802331273

10位ISBN编号：7802331277

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业科技出版社

作者：吴远彬

页数：90

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>

## <<杂粮食品加工>>

### 内容概要

“新农村建设实用技术丛书”通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

本书为丛书中“农产品加工系列”中的一本，主要介绍了燕麦、荞麦、大麦、小米、黑米、绿豆、豌豆、红豆、芸豆、黑豆、薏米、青稞等食品的加工技术。

## 作者简介

张美莉，女，教授，博士。  
1993年获农学硕士学位。  
同年毕业分配在内蒙古农牧学院食品科学与工程系任教。  
2001年在内蒙古农业大学任职副教授，2004年毕业于中国农业大学，获工学博士学位，研究方向是优质植物资源的开发利用。  
2006年在内蒙古农业大学任职教授。  
主持完成及正在主持自治区科技攻关项目、自然科学基金项目等五项，获内蒙古科技进步二等奖1项。  
主要著作有《食品功能成分的制备及其应用》和《杂粮食品生产工艺与配方》。  
近年来在国内核心刊物上发表研究论文20余篇，获优秀论文奖2篇。

<<杂粮食品加工>>

书籍目录

一、燕麦食品加工（一）原料特性（二）燕麦食品加工技术二、荞麦食品加工（一）原料特性（二）荞麦食品加工技术三、大麦食品加工（一）大麦的特性（二）大麦食品加工技术四、小米食品加工（一）原料特性（二）小米食品加工技术五、黑米食品加工（一）原料特性（二）黑米食品加工技术六、绿豆食品加工（一）原料特性（二）绿豆食品加工技术七、豌豆食品加工（一）原料特性（二）豌豆食品加工技术八、红豆食品加工（一）原料特性（二）红豆食品加工技术九、芸豆食品加工（一）原料特性（二）芸豆食品加工技术十、黑豆食品加工（一）原料特性（二）黑豆食品加工技术十一、薏米食品加工（一）原料特性（二）薏米食品加工技术十二、青稞食品加工（一）原料特性（二）青稞食品加工技术参考文献

## 章节摘录

一、燕麦食品的加工 (一)原料特性 燕麦又称莜麦、玉麦、铃铛麦,是禾本科燕麦属一年生草本植物,一般分为带稃型和裸粒型两大类。

国外栽培的燕麦以带稃型为主,常称为皮燕麦,我国栽培的燕麦以裸粒型为主,常称为裸燕麦。

1.燕麦的营养价值 燕麦籽粒营养成分极为丰富,每100克裸燕麦粉中含蛋白质15.6克,比普通小麦粉高65.8%,比玉米高75.3%。

脂肪含量8.8克,居谷类作物首位。

裸燕麦油脂中的亚油酸含量占脂肪含量的38.1%~52.0%。

人体必需的8种氨基酸不仅含量高而且配比平衡,如赖氨酸含量是小麦、稻米的2倍以上,色氨酸含量是小麦、稻米的1.7倍以上。

此外,燕麦籽粒中含有较丰富的维生素B1、维生素B2和少量的维生素E、钙、磷、铁、核黄素以及禾谷类作物中独有的皂甙。

2.燕麦的保健功能 现代科学研究表明,燕麦具有多种功能,如调节血脂、减肥、延缓衰老、调节血糖、改善胃肠道功能等。

燕麦中的亚油酸是人类最重要的必需脂肪酸,不仅用来维持人体正常的新陈代谢,而且是合成前列腺素的必要成分。

燕麦中含有多种能够降低胆固醇的物质,如单不饱和脂肪酸、可溶性纤维(β-葡聚糖)、皂甙素等,它们都可以降低血液中的胆固醇、甘油三酯等的含量,从而减少患心血管疾病的风险。

燕麦中的碳水化合物能够调节人体血液中葡萄糖浓度,这对糖尿病患者非常有益。

燕麦含有的微量皂甙与植物纤维结合,可以吸收胆汁酸,有益于身体健康。

.....

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>