第一图书网, tushu007.com

<<玉米深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<玉米深加工技术>>

13位ISBN编号：9787806419465

10位ISBN编号：7806419462

出版时间：2006-2

出版时间：中原农民出版社

作者：李梦琴，张剑 著

页数：76

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

内容概要

“ 农民科普丛书 ”共8个书系55《玉米深加工技术》目，每本7万字左右，共390多万字，可谓门类齐全，洋洋大观！
这套丛书以服务农民为主要对象，以农村经济和农民需求为基本依据，以普及农业科学技术和知识为主要内容，以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点，紧扣服务社会主义新农村建设的主题。
在编著方法上，他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿，紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工，坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要，全面、系统、分类著述农业先进适用技术，采取《玉米深加工技术》介绍一种技术，力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂，基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上，既针对了农业特点，也符合农民的阅读理解水平。
无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性，还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性，都具有鲜明的特色，有很强的创新性，是一套不可多得的好书，大大丰富了当前我省“ 三农 ”读物知识宝库。
希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物，大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动，运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式，依靠科技进步调整农业经济结构，转变经济增长方式，实现农业增效、农民增收、农村发展。
也希望科技行政部门在加强科技创新的同时，进一步切实加强科普读物的创作，进而促进科学普及，要针对不同的社会群体，组织编写更多更好的科普读物，为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

<<玉米深加工技术>>

书籍目录

一、玉米的结构与性质（一）玉米的结构与性质（二）玉米的分类（三）玉米的化学成分二、玉米糁和玉米粉的加工（一）玉米的清理（二）玉米的水汽调节（三）玉米的脱皮（四）玉米破糁的脱坯（五）提糁与提胚（六）磨粉（七）玉米干法加工工艺三、玉米淀粉加工（一）玉米清理（二）玉米浸泡（三）玉米子粒的破碎和胚芽分离（四）细磨（二次粉）（五）破渣的筛分与洗涤（六）淀汾与蛋白质的分离（七）淀粉的洗涤（八）淀粉干燥四、玉米食品加工（一）烘烤玉米片生产（二）挤压膨化玉米片（三）油炸玉米片（四）膨化玉米粉（五）膨化玉米粉制面包（六）膨化玉米粉烧饼（七）玉米膨化粉压缩饼干（八）膨化玉米粉面花（九）甜玉米粒罐头（十）软包装甜（糯）玉米穗罐头（十一）速冻甜玉米料（十二）速冻甜（糯）玉米穗五、玉米糖类食品生产（一）玉米糖稀生产技术（二）玉米果葡萄浆六、特种玉米及其加工利用（一）糯玉米（二）甜玉米（三）高油玉米（四）爆裂玉米（五）高淀粉玉米（六）黑玉米（七）笋用玉米七、玉米副产品的综合利用（一）玉米胚芽的综合利用（二）玉米皮渣的综合利用（三）玉米芯的利用（四）玉米秸秆的利用（五）苞叶的利用

第一图书网, tushu007.com

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