

<<龙江地产农产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<龙江地产农产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787811295900

10位ISBN编号：7811295903

出版时间：关海宁、刁小琴 黑龙江大学出版社 (2013-01出版)

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>

<<龙江地产农产品加工技术>>

书籍目录

第一章 稻谷加工技术 第一节 稻谷的工艺性质 第二节 稻谷制米 第三节 蒸谷米和发芽糙米生产技术 第四节 胚芽米生产和大米后加工技术 第五节 米粉、方便米饭及其他米制品的加工 第六节 稻谷副产品的综合利用 第二章 玉米加工技术 第一节 玉米的营养价值及用途 第二节 玉米淀粉加工 第三节 玉米制糖 第四节 玉米食品加工 第五节 玉米副产品的综合利用 第三章 大豆加工技术 第一节 大豆的营养成分及抗营养因子 第二节 大豆油脂加工 第三节 大豆蛋白加工 第四节 豆粉加工 第五节 大豆食品加工 第六节 大豆加工副产品的开发利用 第四章 马铃薯加工技术 第一节 马铃薯的化学组成、营养价值及用途 第二节 马铃薯淀粉及全粉加工 第三节 马铃薯食品加工 第四节 马铃薯副产品加工 第五章 果蔬加工技术 第一节 果蔬加工原料的预处理及用水的处理 第二节 果蔬干制 第三节 蔬菜腌制 第四节 果蔬糖制品加工 第五节 果酒、果醋的酿制 第六节 果蔬副产品综合利用 第六章 食用菌加工技术 第一节 食用菌干制 第二节 食用菌盐渍加工 第三节 食用菌糖制加工 第四节 食用菌罐头加工 第五节 食用菌有效成分的提取 主要参考文献

<<龙江地产农产品加工技术>>

编辑推荐

《龙江地产农产品加工技术》编著者关海宁、刁小琴。

为了充分发挥黑龙江省地域优势，充分利用丰富的农业资源，深度加工农产品，开拓新的产品和用途，做大做强农产品精深加工产业，推动传统加工企业向高新技术研发及应用领域转型，扩大企业产能，增加农产品科技附加值，增强农产品市场竞争力，实现农产品加工业的增值创收，我们根据生产和科研的需要，本着实用和服务三农的原则，参阅了大量最新资料，编写了《龙江地产农产品加工技术》一书。

全书内容包括三大部分：一是主要农产品——稻谷、玉米、大豆、马铃薯、果蔬及食用菌原料的初加工；二是利用科学技术对农产品原料进行的深加工；三是农产品加工副产品的综合利用。

<<龙江地产农产品加工技术>>

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>