

<<谷物加工技术>>

图书基本信息

书名：<<谷物加工技术>>

13位ISBN编号：9787122035509

10位ISBN编号：7122035506

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：顾鹏程，胡永 主编

页数：262

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>

<<谷物加工技术>>

内容概要

本书由国内多所高职院校的老师根据粮食加工行业的发展和课程改革的需要进行编写。

书中全面介绍了米、面加工生产技术和必需的基本理论知识，内容包括：谷物加工的工艺性质、谷物清理的基本原理与方法、物料的调质、搭配及流量控制、稻谷制米、小麦制粉、工艺流程、玉米加工

。其中结合行业企业现状重点介绍了原料的工艺特点、设备的结构原理及操作要点，并详细介绍了典型的生产工艺。

本书附有丰富的练习题和实验实训内容，并融入了粮食职业资格认证的考核内容，实用性强。

本书可作为高职高专粮食工程与食品工程的专业教材，同时也适用于从事粮食、食品加工的生产、技术人员培训，尤其对粮食职业资格证的考证具有很好的参考价值。

<<谷物加工技术>>

书籍目录

绪论 一、粮食工业在国民经济中的地位和作用 二、我国粮食工业的发展概况 三、粮食工业发展的方向 四、本课程的主要内容及学习方法

模块一 原料与原料的清理 第一章 原料的工艺性质 第一节 小麦的种类与结构 一、常用小麦的分类及其特点 二、小麦籽粒的组织结构 第二节 稻谷的种类及结构 一、稻谷的分类及特点 二、稻谷籽粒的组织结构 第三节 玉米的种类与结构 一、玉米的分类及其特点 二、玉米籽粒的组织结构 第四节 谷物各组成部分的质量比 一、小麦的各组成部分质量比 二、稻谷的各组成部分质量比 三、玉米的各组成部分质量比 第五节 谷物的物理性质 一、谷物的粒度和均匀度 二、谷物的千粒重和容重 三、谷物的悬浮速度、自动分级性和散落性 四、谷物的结构力学性质 第六节 谷物籽粒的化学成分及其分布 一、谷物的化学成分含量 二、小麦的中各种化学成分及分布 三、稻谷的中各种化学成分及分布 四、玉米的化学成分及含量 第七节 常用原料及其产品的质量要求 一、原料的质量要求 二、成品的质量要求 【思考与练习】 【实验与实训】

第二章 谷物清理 第一节 谷物中的杂质与除杂原理 一、谷物中杂质的种类及特点 二、除杂的目的与要求 三、除杂的基本原理与方法 四、除杂效率的评定 第二节 风选 一、风选的目的与原理 二、风选设备 三、影响风机设备工艺效果的因素 四、风选设备的操作与维护 第三节 筛选 一、筛选的基本原理 二、筛选的基本条件 三、筛选工作面(筛面) 四、筛面的运动形式 五、典型的筛选设备 第四节 重力分选 一、重力分选的基本工作原理 二、典型的去石机 三、去石机工艺效果的评定 四、影响去石机工艺效果的因素 五、去石机的操作与维护 六、去石机的常见故障及排除方法 第五节 磁选 一、磁选的目的与原理 二、典型的磁选设备 三、影响磁选工艺效果的因素 四、磁选设备的操作与维护要点 第六节 精选 一、精选的目的 二、袋孔精选机 三、螺旋精选机 四、精选工艺效果的评定 五、影响精选工艺效果的因素 第七节 谷粒的表面清理 一、概述 二、打麦 三、碾麦 四、擦刷 【思考与练习】 【实验与实训】

第三章 物料的调质、搭配及流量控制 第一节 调质的作用与类型 一、调质的意义 二、调质的类型 第二节 小麦水分调节 一、概述模块二 制米工艺与设备 第四章 砻谷与谷壳原理 第五章 谷糙分离 第六章 碾米 第七章 白米分级与后处理 第八章 稻谷加工工艺流程

模块三 制粉工艺与设备 第九章 制粉概述 第十章 研磨 第十一章 筛理 第十二章 清粉 第十三章 面粉的处理 第十四章 小麦制粉工艺流程 第十五章 玉米加工工艺参考文献

<<谷物加工技术>>

编辑推荐

可作为高职高专粮食工程与食品工程的专业教材，同时也适用于从事粮食、食品加工的生产、技术人员培训，尤其对粮食职业岗位的资格考证具有很好的参考价值。

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>