

<<油料加工与操作技术问答>>

图书基本信息

书名：<<油料加工与操作技术问答>>

13位ISBN编号：9787122064325

10位ISBN编号：7122064328

出版时间：2009-11

出版时间：化学工业出版社

作者：倪培德，唐宝奎 编著

页数：781

字数：725000

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>

<<油料加工与操作技术问答>>

内容概要

该书分油料加工及制油工艺与设备、油脂加工副产品生产技术、现代油脂工程装备与应用三篇共660个问题，具体介绍了植物油料资源的开发和利用，动、植物油脂及其制取、精制技术，油脂及饼粕精深加工产品的生产技术以及油脂储藏技术和油厂废水处理技术等。

文中对于以植物油为主产品的各种产品的生产工艺、过程设备以及实际操作要求等均有较明确的交代。

同时有针对性地介绍了油脂加工业的现代化装备、高新技术以及新产品，如：氢化技术、膜分离技术、超临界流体萃取技术、生物技术、声化学技术、精馏技术、微胶囊技术与超微粉碎、纳米技术等新技术的应用；低热量油脂、中链甘油三酯、谷维素、蜡脂、生物柴油、糖脂、磷脂、植物蛋白等油料加工新产品的制备和应用；玉米综合加工、植物蛋白生产以及油脂精炼工程项目的设计配套等。

该书可供广大从事油脂食品科技研究与生产部门的领导和实际生产者作参考。

<<油料加工与操作技术问答>>

书籍目录

- 第一篇 油料加工及制油工艺与设备 第一章 主要植物油料及其加工利用
- 1.何谓油料？
植物油料是如何分类的？
2.植物油料中含有哪些主要成分和微量成分？
3.何谓油脂？
如何分类？
它具有哪些性质？
4.油脂及组成油脂中的必需脂肪酸等有哪些生理功能特性？
5.何谓蛋白质？
通常是怎样分类的？
它具有哪些功能特性？
6.在制油工艺中是怎样利用蛋白质功能特性的？
7.碳水化合物是怎样分类的？
它的开发利用价值如何？
8.植物油料中碳水化合物的存在对制油生产的影响如何？
9.何谓磷脂？
如何分类？
10.油料中磷脂的存在对制油生产有哪些影响？
11.磷脂主要的理化特性有哪些？
开发利用的价值如何？
12.什么叫植物甾醇？
在油料种子和植物油中的甾醇是如何提取的？
13.植物甾醇有哪些生理功能和主要用途？
14.何谓维生素E？
它以哪些形态存在？
在植物油中的含量怎样？
15.维生素E有哪些生理功能及特性？
它有何开发利用价值？
16.何谓大豆异黄酮？
主要成分与理化性质怎样？
17.大豆异黄酮有哪些生理功能？
18.国内外大豆异黄酮的研发情况怎样？
有哪些制品问世？
19.大豆的组成如何？
有哪些高附加值可供开发利用？
20.如何感官鉴别大豆的质量？
它的等级标准有哪些？
21.大豆的储藏特性怎样？
22.大豆的加工工艺是怎样选择的？
23.油菜籽的组成如何？
油菜籽中有哪些抗营养因子存在？
24.如何感官鉴别油菜籽的质量？
油菜籽有哪些等级标准？
25.油菜籽的储藏特性怎样？
储藏油菜籽的技术措施有哪些？
26.何谓卡诺拉(Canola)菜籽？

<<油料加工与操作技术问答>>

有何特点？

27.根据产品的需要，对于油菜籽应采取哪些制油方法？

28.何谓毛棉籽和光籽？

棉籽的组成有何特点？

29.棉酚有哪些特性？

棉籽脱毒有哪些方法？

30.棉籽的储藏特性有哪些？

应注意哪些问题？

31.采取哪些方法制取棉籽油？

32.花生及其组成成分如何？

33.花生仁的储藏特点是怎样的？

应采取哪些技术措施？

34.花生仁制油特点是怎样的？

应采取哪些合适的技术措施？

35.葵花籽生产情况是怎样的？

它的组成成分如何？

36.葵花籽的储藏特点是怎样的？

37.葵花籽制油特点是怎样的？

38.芝麻生产情况是怎样的？

它的组成成分如何？

39.制取芝麻油有哪些方法？

水代法制取小磨香油有什么特点？

40.亚麻籽的生产概况与组成成分怎样？

41.亚麻籽油的脂肪酸组成怎样？

有何特点？

42.有哪些制取亚麻籽油的方法？

如何提取亚麻籽胶？

43.蓖麻籽的概况与组成成分是怎样的？

44.蓖麻籽仁中有哪些有毒有害物质？

有哪些脱毒方法？

45.怎样感官鉴别蓖麻籽的质量？

其储藏特性怎样？

46.蓖麻籽可采用哪些制油方法？

47.红花籽的概况、组成成分及用途是怎样的？

48.红花籽油的脂肪酸组成是怎样的？

有何特点和用途？

49.红花籽储藏、加工制油有哪些特点？

.....第二篇 油脂加工副产品生产技术 第三篇 现代油料加工工艺装备与应用 附录 参考文献

<<油料加工与操作技术问答>>

章节摘录

第一篇 油料加工及制油工艺与设备第一章 主要植物油料及其加工利用1.何谓油料？

植物油料是如何分类的？

凡含有足够量油脂成分，能提取油脂的原料统称油料。

如植物油料、微生物油料等。

植物油料主要包括植物种子或粮食、食品加工副产物。

由于它品种多、含油率高而具备工业提取价值，所以作为油脂生产的主要原料。

油料的分类方法有多种，例如：按植物形态不同分为草本油料（如大豆、亚麻籽、油菜籽、花生、芝麻等）和木本油料（如油桐籽、油茶籽、椰子、油棕果、油橄榄等）；按栽培区域分成大宗油料、区域性油料、野生油料与热带油料等。

如果从种植面积、产量大小分成大宗油料（我国主要有大豆、油菜籽、棉籽、花生仁、葵花籽等）和小宗油料（我国的芝麻、亚麻籽、红花籽、蓖麻籽、米糠油茶籽等）。

从制油角度考虑，最普遍的是按照含油率的高低分为低油分（8%~25%）与高油分（30%以上）两大类。

油菜籽、花生仁、芝麻、油棕果、葵花籽、椰子干、亚麻籽、蓖麻籽等属于高油分油料，而大豆、棉籽、米糠、红花籽、番茄籽、巴巴苏籽和油橄榄等属于低油分油料。

<<油料加工与操作技术问答>>

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>