

<<粉丝生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<粉丝生产新技术>>

13位ISBN编号：9787122105974

10位ISBN编号：7122105970

出版时间：2011-6

出版单位：化学工业

作者：杜连启//王爱云

页数：212

字数：184000

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>

<<粉丝生产新技术>>

前言

目前,我国粉丝、粉条年产量40万吨左右。

国内粉丝、粉条行业中,大中型生产企业产品占据了大部分市场份额。

自2005年1月1日起,国家质量监督检验检疫总局将淀粉制品纳入食品质量安全市场准入制度管理,淘汰了一批生产工艺落后、卫生条件差、管理水平低的小作坊,行业整体产品质量得到稳步提高。

《粉丝生产新技术》第一版出版至今已有四年,受到了读者的欢迎,随着科学技术的不断发展,粉丝生产的理论和技术都有很大的进步,为了适应我国粉丝行业的发展,将最新的技术介绍给广大读者,我们又组织相关人员对本书进行了修订和补充。

本书由杜连启、王爱云主编,参加编写工作的还有张建才、朱凤妹、孟军、李香艳、姜会、李润丰。

由于时间仓促,加之作者水平有限,书中难免存在不妥之处,敬请广大读者、同仁及专家提出宝贵意见,在此也表示感谢。

杜连启王爱云 2011年3月 第一版前言 粉丝(条)在我国有其悠久的历史,并在国内外享有盛誉。

近年来,随着食品工业的发展,各地相继建立了许多中、小型粉丝(条)加工厂。

生产粉丝(条)的原料已不再局限于利用绿豆及甘薯淀粉,而是拓展到利用各种杂豆、大米、马铃薯等各种淀粉;生产的品种也相继发生了很大的变化,不再是单一的粉丝(条),已经向方便化、实用化、多风味、高营养方向发展。

为了适应我国食品工业的发展,使粉丝(条)生产的从业人员对生产的全过程和各工序中技术问题的处理方法有一概括的了解,同时使各生产企业了解有关粉丝(条)生产的最新发展方向和新技术,特编写此书。

本书由杜连启和刘文合主编,参加编写工作的还有朱凤妹、姜会、韩连军、李香艳、李润丰。

由于时间仓促,加之作者的水平有限,不妥之处,恳切希望广大读者、同仁及专家提出宝贵意见,在此也表示感谢。

杜连启刘文合 2007年3月

<<粉丝生产新技术>>

内容概要

本书主要介绍了生产粉丝用淀粉的基本知识、粉丝生产的原料、影响粉丝品质的因素、各种淀粉的生产工艺、各种粉丝的生产新工艺,简要介绍了粉丝生产机械、粉丝企业的建设投资概算与分析、小型粉丝厂存在问题及对策、副产品的综合利用途径和粉丝的食用。

本书内容条理清晰,理论和实际相结合,具有实用性和可操作性,可供我国生产粉丝(条)的食品加工企业、乡镇企业、个体户、从事各种粉丝(条)加工技术研究的科研人员及有关食品专业院校师生参考。

<<粉丝生产新技术>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 淀粉的分布和分类

一、淀粉的分布

二、淀粉的分类

第二节 淀粉的性状、结构和组成

一、淀粉的性状

二、淀粉的化学结构与组成

第三节 淀粉的性质

一、物理性质

二、化学性质

第四节 淀粉的糊化与回生

一、淀粉的糊化

二、淀粉的回生

第二章 粉丝生产原料

第一节 豆类

一、绿豆

二、蚕豆

三、豌豆

第二节 薯类

一、马铃薯

二、甘薯

三、木薯

第三节 其他原料

一、芭蕉芋

二、玉米

三、辅料添加剂

第三章 影响粉丝品质的因素

第一节 水质和环境对粉丝品质的影响

一、水质对粉丝品质的影响

二、环境对粉丝品质的影响

第二节 淀粉性质和工艺因素对粉丝品质的影响

一、淀粉性质对粉丝品质的影响

二、工艺因素对粉丝品质的影响

第四章 各种粉丝的生产工艺

第一节 豆类粉丝

一、绿豆粉丝

二、杂豆粉丝

第二节 薯类粉丝

一、甘薯粉丝

二、马铃薯粉丝

第三节 其他粉丝

一、黑米粉丝

二、保鲜湿米粉

三、营养鱼糜米粉丝

四、快餐米线

<<粉丝生产新技术>>

- 五、芭蕉芋粉丝
- 六、海胆珍味粉丝
- 七、竹香粉丝
- 八、蕨根粉丝
- 九、玉米粉条和粉丝
- 十、耐蒸煮鸡肉风味方便粉丝
- 十一、魔芋粉丝
- 十二、新型魔芋粉丝
- 十三、即食酸辣魔芋仿生粉丝
- 十四、魔芋黑木耳保健粉丝
- 十五、魔芋银耳保健粉丝
- 十六、橡子粉丝
- 十七、杂粮粉条
- 十八、天然营养粉丝
- 十九、牛肉风味方便粉丝
- 第五章 粉丝企业建设指南
 - 第一节 各种粉丝生产机械
 - 一、和面机械
 - 二、粉丝加工机械
 - 三、干燥机械
 - 四、全自动粉丝挂杆机控制系统
 - 第二节 粉丝、方便粉丝工程建设投资概算及效益分析
 - 一、农户家庭粉条厂工程建设
 - 二、专业精制粉丝(条)厂工程建设
 - 三、水晶粉丝生产厂工程建设
 - 四、年产1350t方便粉丝厂工程建设
 - 第三节 小型粉丝厂存在问题及对策
 - 一、小型粉丝厂存在的问题
 - 二、小型粉丝厂发展的对策
 - 第四节 粉丝企业的品类管理
 - 一、粉丝企业的现状
 - 二、粉丝企业如何进行品类管理
- 第六章 粉丝企业副产品综合利用
 - 第一节 渣的利用
 - 一、渣的利用价值
 - 二、渣的利用方法
 - 三、粉丝厂下脚料生产优质饲料
 - 第二节 黄浆水的利用
 - 一、提取食用、饲料用和水解蛋白质
 - 二、生产饲料酵母
 - 三、生产营养酱油
 - 四、生产保健饮料
 - 五、生产红曲色素
 - 六、生产蛋白调味液
 - 七、提取氨基酸
 - 八、回收果胶

附录

<<粉丝生产新技术>>

- 一、各种淀粉的标准
 - 二、粉丝(条)标准
 - 三、山东省粮油进出口分公司关于龙口粉丝品质的检验标准
 - 四、蚕豆和甘薯粉丝的等级检验标准
 - 五、粉丝商品检验方法
 - 六、粉丝的质量鉴别
 - 七、生活饮用水水质标准(GB 5749—85)
 - 八、粉丝生产中常用术语
- 主要参考文献

<<粉丝生产新技术>>

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>