

图书基本信息

书名：<<粮食贮藏与加工技术/宁夏大学农学院服务三农系列丛书>>

13位ISBN编号：9787227044383

10位ISBN编号：7227044386

出版时间：2010-2

出版时间：黄河出版传媒集团，宁夏人民出版社

作者：方海田，刘慧燕 著

页数：196

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>

前言

粮食贮藏加工业的发展,是保证未来农业、加工业和食品工业快速发展的前提,对实现食品市场多样化、安全化、优质化、绿色化、营养化和方便化,改善食物结构和营养结构,提高全国人民生活和健康水平起着重要作用。

长期以来,由于历史和体制的原因,我国农产品是以初级原料或半成品原料形态进入市场,农业的产前、产中、产后严重脱节。

我国粮食贮藏年平均损失达9%,每年损失粮食220亿千克。

改革开放以来,随着市场经济的建立,有力地推动了粮食贮藏加工业从销地向产地转移,农民正从传统的自然经济贮藏加工方法向商品经济和科学贮藏加工方法转化,以农户为主体的新的粮食贮藏加工业正在迅速发展。

我们吸收借鉴国内外粮食贮藏加工的最新成果,参阅了大量文献,紧密结合我国农村粮食贮藏加工行业生产实际情况,本着科学性、针对性、实用性、实践性的态度,突出理论与实践相结合的原则编写成此书。

本书从粮食贮藏和粮食加工的角度,对多种粮食原料的种类、性质、特点、贮藏和加工利用方法等进行介绍。

内容概要

《粮食贮藏与加工技术》从粮食贮藏和粮食加工的角度,对多种粮食原料的种类、性质、特点、贮藏和加工利用方法等进行介绍。

我们吸收借鉴国内外粮食贮藏加工的最新成果,参阅了大量文献,紧密结合我国农村粮食贮藏加工行业生产实际情况,本着科学性、针对性、实用性、实践性的态度,突出理论与实践相结合的原则编写成此书。

书籍目录

第一章 绪论第一节 粮食贮藏加工的意义第二节 粮食贮藏加工的地位、目的与任务第三节 我国粮食加工与贮藏面临的挑战和机遇第二章 粮食品种与营养价值第一节 稻米品种与营养价值第二节 小麦品种与营养价值第三节 豆类品种与营养价值第四节 杂粮品种与营养价值第三章 粮食贮藏技术与方法第一节 稻谷贮藏技术与方法第二节 小麦贮藏技术与方法第三节 玉米贮藏技术与方法第四节 大豆贮藏技术与方法第五节 薯类贮藏技术与方法第四章 稻谷及米制品加工技术第一节 稻谷的清理第二节 砻谷及砻下物分离第三节 碾米第四节 大米制品的加工第五章 小麦制粉技术第一节 概述第二节 通用小麦粉的加工技术第三节 专用小麦粉的加工技术第四节 小麦加工质量控制第六章 面类食品加工技术第一节 面包的加工第二节 糕点的加工第三节 面条的加工第七章 玉米加工与利用第一节 玉米加工的基本知识第二节 玉米加工的主要过程第三节 以玉米为原料的粮食制品第四节 玉米淀粉的加工技术第五节 玉米加工副产品的利用第八章 薯类加工技术第一节 马铃薯的加工技术第二节 甘薯加工技术第三节 红薯加工技术第四节 薯类食品生产许可证审查细则第九章 大豆制品加工技术一、我国传统豆制品的加工二、现代豆制品加工参考文献

章节摘录

粮食食品不仅由于其组成成分、浓度、组织、构造等在化学和物理方面是极为复杂的物质，而且还是极易受到温度、湿度、光线、空气（氧气）、机械外力（冲击、振动、压缩）及酶和微生物等影响的易变物质。

对于这样一种复杂的、易变物质，在加工时不得不考虑以下四个方面的问题：1.充分利用各种食品的特性来满足消费者的嗜好和饮食需求，并且确保加工食品的安全性（提高原料的附加值以及满足消费者的需求）真 2.不仅在加工时要保持食品的品质，而且还要有益于贮藏及流通（制品的安全流通）。

3.在加工时，加工过程要合理化，并且高效、节能（降低生产成本等于产品适当的价格）。

4.在加工过程中，尽量减少废水、废物的排放，必要时从废弃物中进一步提取有效成分（防止环境污染、有效利用资源）。

一般情况下，按照加工对象来分，加工大致可以分为农产品加工、林产品加工、畜产品加工和水产品加工等；若按照所加工食品的种类来分，可分为冷冻食品、干燥食品、罐藏食品、腌制食品和熏制食品等；同时，还可以按食品加工的意义将某一食品再分为强化食品、方便食品等；粮食加工还可以按对原料加工的层次来分类。

对原料的直接加工称之为一次加工，若将一次加工后的物料作为原料再进行加工称为二次加工；如小麦的制粉为一次加工，利用小麦粉加工面条为二次加工；利用面条再加工成方便面为深加工。

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>