

<<稻谷加工工艺与设备>>

图书基本信息

书名：<<稻谷加工工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787501983902

10位ISBN编号：7501983909

出版时间：2011-9

出版时间：轻工

作者：周显青

页数：291

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>

<<稻谷加工工艺与设备>>

内容概要

《稻谷加工工艺与设备》全面而系统地论述了稻谷加工技术的基础理论及其相关的新工艺和新装备，并结合国情对稻谷资源现状，稻谷、糙米、成品大米及副产品理化特性与生物学特性，原料接收、干燥与储存，清理，砻谷及砻下物分离，糙米精选与调质，碾米及产品整理，计量与大米包装和储存，稻谷加工工艺流程设计，特制米生产工艺以及副产品稻壳、米糠和碎米的综合利用技术进行了较为详细的叙述，以期对我国稻谷的生产、流通、加工、储藏和利用，提高其附加值起到一定的促进作用，同时为我国稻谷种植及产业结构的调整起到一定的指导作用。

本书由周显青主编。

<<稻谷加工工艺与设备>>

书籍目录

绪论

第一章 稻谷、糙米、成品大米及副产品

第一节 稻谷

第二节 糙米

第三节 成品大米

第四节 副产品

第二章 原料接收、干燥与储存

第一节 原料接收

第二节 稻谷干燥

第三节 稻谷储存

第三章 清理

第一节 概述

第二节 风选

第三节 筛选

第四节 去石

第五节 磁选

第四章 砻谷及砻下物分离

第一节 砻谷

第二节 稻壳分离与收集

第三节 谷糙分离

第五章 糙米精选与调质

第一节 糙米精选

第二节 糙米调质

第六章 碾米及产品整理

第一节 碾米

第二节 成品处理

第三节 糠粃分离

第七章 计量与大米包装和储存

第一节 计量

第二节 大米包装

第三节 输送与堆放

第四节 成品大米储藏及保鲜

第八章 稻谷加工工艺流程设计

第一节 概述

第二节 工艺流程设计

第九章 特制米生产工艺

第一节 蒸谷米加工

第二节 不淘洗米加工

第三节 营养强化米加工

第四节 留胚米加工

第五节 大米配制技术

第十章 稻壳综合利用

第一节 稻壳及稻壳灰的理化特性

第二节 稻壳能源利用

第三节 稻壳化工利用

<<稻谷加工工艺与设备>>

第十一章 米糠综合利用

第一节 概述

第二节 米糠稳定化技术

第三节 米糠油生产技术

第四节 植酸钙生产技术

第五节 肌醇生产技术

第六节 谷维素生产技术

第十二章 碎米综合利用

第一节 米粉及米粉制品

第二节 发酵制品

第三节 淀粉及蛋白制品

参考文献

<<稻谷加工工艺与设备>>

章节摘录

版权页：插图：4.胶稠度 胶稠度是指稻米淀粉经糊化、冷却后，用胶的长度表示淀粉糊化和冷却的回生趋势。

它是一种简单、快速而准确地测定米淀粉胶凝值的方法。

5.碱消度 碱消度是指米粒在一定碱溶液中膨胀或崩解的程度。

它是一种简单、快速而准确地间接测定稻米糊化温度的方法。

（三）食味品质 1.食味品质评价（1）感官评价人们对大米食味的评价由来已久，常采用感官评价方法，它是通过视觉、嗅觉、味觉和听觉而感知米饭的特征或者性质的一种科学方法。

感官评价法的具体程序是：大米中加入一定量的水，按一定的方法蒸煮成米饭，分发给品尝人员。

品尝人员应趁热打开饭盒盖，先鉴定米饭是否有清香味或香味，接着观察米饭色泽和饭粒结构，再通过咀嚼与品尝鉴定米饭的柔软性、黏散性及其滋味，最后根据个人喜好对米饭的优劣做出综合评定。

（2）指标评价随着稻米科学家对大米理化特性研究的深入，各国研究人员正在借助于各种物理的或化学的手段研究大米的食味品质，寻找感官评价方法与其他测试方法的相关因子，试图将感官评价方法量化，以节省时间，提高判断的准确性和科学性。

由此产生了指标评价，它是根据大米的食味与其物理性状和理化指标之间的相关性，通过对大米和米饭的特征性指标进行测定以预测大米的食味。

（3）仪器评价由于人的感官状态常受环境、自然、心理等很多因素的影响，人们一直在寻求用物理化学的方法来代替人的感觉器官，使容易产生误解的语言表达转化为可用精确的数字来表达的方式。日本在大米食味理化学研究方面一直处在世界领先地位，从大米食味理化学测定指标、测定手段等的基础研究到大米食味测量仪器的生产制造，近年来都取得了许多引人注目的成果。

据测定原理的不同，食味评价装置大体分为近红外机种与非近红外机种。

近红外食味评价装置是利用内部装有的近红外分析仪测定糙米或大米中的某些化学成分含量，结合感官评分建立数学模型，借助计算机及相应软件计算预测米饭的食味值。

非近红外食味评价装置是利用光电传感器测定米饭的白度与光泽，同时利用质构或物性仪测定米饭的物性特性参数如软硬、黏弹性等，结合感官评分建立数学模型，并借助计算机技术预测米饭的食味值。

2.影响大米食用品质的因素（1）大米类型和品种从大米的蒸煮特性来看，籼型大米的加热吸水率都较高，膨胀率较大，对碱液浸泡试验的反应小，淀粉糊化温度较高，最终黏度较大；粳型大米淀粉粒热变形较难，碘蓝值较低，含直链淀粉较多，煮饭所需时间较长，米汤固形物少。

粳型大米则相反，其加热吸水率较低，膨胀率较小，对碱液浸泡试验的反应很强，淀粉糊化温度较低，最终黏度也较低；粳型大米淀粉粒热变形较易，碘蓝值较高，煮饭所需时间较短，米汤含固形物较多。

<<稻谷加工工艺与设备>>

编辑推荐

《高等学校粮食工程专业教材:稻谷加工工艺与设备》旨在对我国稻谷的生产、流通、加工、储藏和利用,提高其附加值起到一定的促进作用,同时为我国稻谷种植及产业结构的调整起到一定的指导作用。

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>