

<<杂粮加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<杂粮加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787501984480

10位ISBN编号：7501984484

出版时间：2011-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：阮少兰，郑学玲 主编

页数：183

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>

<<杂粮加工工艺学>>

内容概要

本书在着重论述现代杂粮加工的基础理论、工艺、典型设备与应用的基础上，全面系统地介绍了杂粮加工的基本工作原理、加工过程及关键技术，为杂粮新产品的开发及增值利用提供了必要的理论基础和实用技术。

它既可作为高等院校粮食工程和食品工程专业学生的专业基础课教材，也可作为粮食工业部门、科研院所及加工企业等专业技术人员、科研人员和相关院校师生的参考书，可满足多层次读者的需要。

<<杂粮加工工艺学>>

书籍目录

绪论

第一章 杂粮及杂粮的性质

第一节 杂粮的分类及子粒结构

第二节 杂粮的物理特性及加工品质

第三节 杂粮的化学成分及营养品质

第二章 杂粮加工前处理

第一节 清理除杂

第二节 调质处理

第三章 杂粮制米

第一节 杂粮制米的基本方法及原理

第二节 典型制米设备

第三节 杂粮制米工艺

第四章 杂粮制粉

第一节 制粉的基本方法及原理

第二节 典型制粉设备

第三节 杂粮制粉工艺

第五章 麦片加工

第一节 麦片加工的基本方法及原理

第二节 燕麦片加工工艺

第三节 荞麦片加工工艺

第四节 大麦片加工工艺

第六章 杂粮加工副产品的利用

第一节 概述

第二节 麸皮的利用

第三节 小米糠的利用

第四节 杂粮壳的利用

第五节 杂粮碎米的利用

第六节 胚芽的利用

参考文献

<<杂粮加工工艺学>>

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>