

<<淀粉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<淀粉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501987849

10位ISBN编号：750198784X

出版时间：2012-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李慧东 主编

页数：335

字数：443000

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>

<<淀粉制品加工技术>>

内容概要

李慧东编著的《淀粉制品加工技术(高等职业教育十二五规划教材)》系统全面介绍了淀粉制品加工技术相关知识,本书内容针对性强,可作为高职高专食品类及生物技术专业学生、教师用书,也可作为淀粉及淀粉糖生产企业的培训用书、生产指导用书和相关专业人员参考书。

<<淀粉制品加工技术>>

书籍目录

绪论

模块一 淀粉的加工技术

项目一 玉米淀粉加工技术

任务一 玉米淀粉生产原料的选择及收购

任务二 玉米的干法清理

任务三 玉米的浸泡

任务四 亚硫酸的制备

任务五 浸泡后玉米的输送与除沙

任务六 玉米破碎

任务七 胚芽分离与洗涤

任务八 玉米精磨与纤维分离、洗涤

任务九 麸质分离与淀粉洗涤

任务十 淀粉机械脱水

任务十一 淀粉干燥

任务十二 玉米淀粉生产副产品的处理和综合利用

子任务一 浸泡液的处理及综合利用

子任务二 胚芽的处理和综合利用

子任务三 麸质的处理及综合利用

子任务四 玉米纤维处理及综合利用

项目二 小麦淀粉加工技术

任务一 小麦淀粉的生产

任务二 淀粉和湿面筋的干燥处理

项目三 马铃薯淀粉的加工技术

任务一 熟悉马铃薯淀粉工艺流程

任务二 马铃薯原料的准备

任务三 马铃薯加工前的预处理

任务四 破碎与细胞液分离

任务五 纤维的分离与洗涤

任务六 淀粉乳的洗涤

任务七 淀粉乳的脱水与干燥

项目四 甘薯淀粉的加工技术

任务一 以鲜甘薯为原料淀粉的生产

任务二 以甘薯干为原料淀粉的生产

项目五 豆类淀粉的加工技术

任务一 熟悉豆类淀粉工艺流程

任务二 豆类淀粉的生产

模块二 淀粉糖的加工技术

项目六 淀粉的水解技术

任务一 熟悉淀粉糖品的基本性质

任务二 酸法糖化

任务三 淀粉的酶法液化

任务四 淀粉的酶法糖化

任务五 糖化液的精制和浓缩

项目七 液态葡萄糖加工技术

任务一 熟悉液态葡萄糖

<<淀粉制品加工技术>>

任务二 液态葡萄糖的生产

项目八 葡萄糖加工技术

任务一 认识葡萄糖

任务二 含水 α -葡萄糖生产

子任务一 结晶操作

子任务二 (含水 α -葡萄糖)分蜜与洗蜜

模块三 变性淀粉的加工技术

参考文献

<<淀粉制品加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：【岗位要求及操作规程】一、岗位要求（1）能熟练操作麸质分离设备、淀粉洗涤设备将其分离、洗涤；（2）符合淀粉生产及制糖行业各技术领域的职业岗位（群）的基本任职要求。

二、操作规程 1.分离岗位操作规程（1）开车程序 先检查各相关贮罐的液位，检查分离机油位（应在视镜中线），看刹车是否松开，机盖、铰链、手柄和各锁紧环是否紧固，从机盖手孔盘车（转动），转鼓能自由转动。

开溢流和底流阀，开洗涤水，将水泵操纵杆向右移至最大限度，开放气螺栓，排除空气。

洗水压力不超过0.15MPa，流量2~3m³/h（对530型机）。

当洗水从重液口流出，启动主机，最好分两次启动，先点动1~2min，无异常情况再第二次启动。

主机启动后，向左移动洗水杠杆，至水从轻液口流出，开放气螺栓，调节进水量4~8m³/h（800型机取大值），主机达到全速后，电流稳定，开始进料。

（2）正常操作 正常运行中，要随时检查油位、转速、电压、电流、物料浓度与流量、洗水量等，要做到四个稳定：进料流量和浓度稳定；出料流量和浓度稳定；溢流流量和浓度稳定；洗水流量稳定。

加强巡回检查，定时抽查有关物料浓度，特别是溢流含淀粉，除经验观察外，现场可用小分离机检查，与中间体分析结果相对照，并做好原始操作记录。

根据进料浓度，对进料量可随时调整，对一级分离，必须保证“好的溢流”，即溢流麸质中尽量减少含淀粉；对二级分离，要保证“好的底流”，使底流中蛋白质含量达标。

按时除砂，并保证除砂器的压力和除砂效果。

（3）停车程序 停机时应通知前后岗位，做好相应准备。

停机时应先停料，同时调节给水量，使水从轻、重两个出口流出，转鼓内必须充满液体，以减少振动。

当转鼓速度减至200r/min时，方可使用刹车装置。

转鼓停止后，松开刹车装置，关闭进水阀门。

每次停车后，都要清洗分离机，检查喷嘴有无堵塞，并检查与清洗转筒筛。

2.淀粉洗涤（十二级淀粉洗涤旋流器）岗位操作规程（1）开车程序检查洗水罐液位，并加热到规定温度（40℃左右），盘车，各泵须运转自如；第一级进料阀和末级出料阀是否关闭，过滤器是否正常等。

<<淀粉制品加工技术>>

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>