第一图书网, tushu007.com

<<谷物加工工程>>

图书基本信息

书名：<<谷物加工工程>>

13位ISBN编号：9787502574772

10位ISBN编号：7502574778

出版时间：2005-9

出版时间：化学工业出版社

作者：刘英

页数：465

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

第一图书网, tushu007.com

<<谷物加工工程>>

内容概要

本书系统地介绍了稻谷、小麦、玉米三大谷物的工艺品质；谷物加工的基本原理和方法、生产工艺、主要设备结构、工艺效果分析；谷物加工厂的工艺流程设计、设备选型、工艺测定和生产技术管理。

《谷物加工工程》创新提出了谷物单颗籽粒、谷物籽粒群体、谷物粉体的特性及其对谷物加工品质的影响。

对近年来国内外谷物加工中应用的新技术如糙米调质技术、营养米生产技术、小麦粉营养强化技术、低脂玉米产品生产技术；新工艺如谷糙分离工艺、小麦碾皮制粉工艺、注重提胚和强化分级的玉米制粉工艺；新设备如MGLQ（T）25×2型双座砻谷机、BSPB型超白Ⅱ型碾米机、MDDL型八辊磨粉机等多种设备作了较为全面的阐述及分析。

同时对目前较典型的三种工艺：前路出粉、中路出粉、剥皮制粉工艺进行了比较和分析；对玉米干法联产加工、湿法加工也有较详尽的介绍。

本书的读者对象主要是食品科学与工程专业谷物加工工程方向本科学生，也可作为相关专业的研究生、科技人员及管理人员的参考书。

第一图书网, tushu007.com

<<谷物加工工程>>

书籍目录

绪论1一、谷物加工工业在国民经济中的作用1二、谷物加工工业发展简史1三、我国谷物加工工业面临的任务2第一章谷物及其工艺品质4第一节谷物的种类及其籽粒的形态结构4一、谷物分类与质量标准4二、谷物籽粒的形态与结构10第二节谷物的物理性质13一、谷物单颗籽粒的性质13二、谷物籽粒群体的性质21三、谷物粉体的性质24第三节谷物籽粒的化学组成26一、谷物籽粒的一般化学成分26二、稻谷籽粒各部分的化学成分及其在加工中的变化27三、小麦籽粒各部分的化学成分及其制粉特性29四、玉米籽

第一图书网, tushu007.com

<<谷物加工工程>>

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