

<<油脂制取工艺学>>

图书基本信息

书名：<<油脂制取工艺学>>

13位ISBN编号：9787502587437

10位ISBN编号：7502587438

出版时间：2006-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘玉兰

页数：333

字数：558000

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>

## <<油脂制取工艺学>>

### 内容概要

本书系统地论述了从植物油料中提取油脂的工艺理论、生产技术和生产设备。

本书在保持油脂制取生产基本理论和内容体系完整的基础上，力求体现现代油脂制取的最新发展技术，使其更具科学性、先进性、实用性。

本书可作为高等学校食品科学与工程专业教材，也可作为其他相近专业的选修教材，同时也可作为从事粮油、轻工、食品、贸易等专业的科研人员、技术人员、管理人员的重要参考书。

## &lt;&lt;油脂制取工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、油脂工业在国民经济中的作用和地位 二、世界及中国油料和油脂生产的发展状况  
 三、油脂工业的发展过程、现状及趋势第一章 油料 第一节 油料种籽的形态和结构 一、油料种籽的形态和基本结构 二、油料种籽的细胞结构 第二节 油料种籽化学组成及其存在状态  
 一、油脂 二、蛋白质 三、糖类 四、类脂物 五、水分及矿物质 六、其他成分  
 七、特殊成分 第三节 主要油料种籽的形态和特点 一、大豆 二、油菜籽 三、花生  
 四、棉籽 五、葵花籽 六、芝麻 七、亚麻籽 八、红花籽 九、蓖麻籽 十  
 、月见草籽 十一、油茶籽 十二、油桐籽 十三、乌桕子 十四、油棕(果) 十五  
 、椰子 十六、油橄榄 十七、可可 十八、米糠 十九、玉米胚 二十、小麦胚 第二  
 章 油料储藏 第一节 油料的储藏性质 一、油料的物理性质 二、油料的生理性质 第二节  
 油料在储藏期间的品质变化 一、结露 二、发热 三、霉变 四、工艺品质变化 第三  
 节 油料储藏技术 一、干燥储藏 二、通风储藏 三、低温储藏 四、密闭储藏 五、  
 气调储藏 第四节 油料储藏仓库 一、油料储藏仓库的分类 二、主要仓型及其储藏性能 第  
 五节 主要油料的储藏 一、大豆 二、油菜籽 三、花生 四、棉籽 五、芝麻  
 六、米糠第三章 油料输送 第一节 带式输送机 一、带式输送机的类型 .....第四章 油料预处理  
 第五章 压榨法取油 第六章 浸出法制取油脂第七章 油脂浸出生产安全 第八章 油脂制取工艺流程

<<油脂制取工艺学>>

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>