第一图书网, tushu007.com

<<“三粉”加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<“三粉”加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787807393344

10位ISBN编号：7807393343

出版时间：2008-11

出版时间：中原农民出版社

作者：侯传伟，王安建，肖利贞 主编

页数：96

字数：80000

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

前言

农业是国民经济基础，是安天下的战略产业。
河南地处中原，气候温和，土壤肥沃，具有丰富的自然资源和农业资源，是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。
自古以来，河南就是全国的农业大省和重要产粮基地，曾有“ 赋产甲天下 ”之美称。
21世纪以来，在河南省委、省政府的正确领导下，深入贯彻落实科学发展观，努力推进农业现代化建设，农业连续多年实现跨越式发展，粮食产量在高水平上连续增产，跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。
目前河南粮食产量已占全国1／10，小麦产量占全国1／4，为国家粮食安全做出了重要贡献；农林牧产业也实现了全面发展，创造了历史新纪录。
这些成绩的取得，与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。
河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变，并取得了令人鼓舞的发展成就。
但是面对新世纪的新情况和新挑战，面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求，我国农业还必须有一个新的更大的发展，特别是要进一步加强农业的基础地位，提高农业的综合生产能力，改变农业的增长方式，加强农业科技创新，普及推广农业科学技术，提高农民科技文化素质，落实强农惠农政策，极大地调动农民生产积极性，解决好农业、农村、农民的“ 三农 ”问题和城乡发展一体化，使全国人民都能达到预期较富裕的“ 小康 ”生活水平，这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

该丛书包括“ 综合 ”、“ 粮棉油种植 ”、“ 高效种植 ”、“ 畜禽健康养殖 ”、“ 农产品保鲜加工 ”5个系列32本书。
丛书读者对象主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂，充分体现了服务“ 三农 ”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一套不可多得的好书，大大丰富了河南省农业科技读物的知识宝库。
相信这套丛书的出版发行，必将激发广大农民群众学科学、信科学、懂科学、用科学的积极性，并运用现代科技知识，逐步改变思维方式、生产方式和生活方式，促进农业增效、农民增收和农村经济发展。
希望广大农业科技人员在加强科技创新的过程中，注重农村科普读物的创作，积极投身科技普及工作，为提高广大农村基层干部和农民群众的科技文化素质，推动社会主义新农村建设做出新的更大贡献！

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、淀粉加工技术 (一)甘薯淀粉加工技术 (二)马铃薯淀粉加工技术 (三)淀粉的净化 (四)淀粉质量的评判与储藏 (五)影响淀粉得率及品质的因素及其预防措施 (六)淀粉加工副产物综合利用二、粉条(丝)加工技术 (一)薯类粉条(丝)加工技术 (二)豆类粉条(丝)加工技术 (三)其他粉条(丝)加工技术 (四)影响粉条(丝)质量的主要因素及其解决办法三、粉皮加工技术 (一)手工粉皮加工技术 (二)机制粉皮加工技术 (三)影响粉皮质量的主要因素及其解决办法四、“ 三粉 ”加工存在的问题及对策 (一)“ 三粉 ”加工存在的问题 (二)“ 三粉 ”加工发展对策参考文献

章节摘录

一、淀粉加工技术（一）甘薯淀粉加工技术1．传统酸浆法生产淀粉技术（1）酸浆工艺培养原浆的方法 酸浆来自于第二次沉淀和第三次沉淀的上清液，每次加工使用酸浆都依次向下传递。
初次加工所需要的酸浆称原浆，需要提前培养。
乳酸链球菌、酵母菌、醋酸菌等在繁殖过程中，需要适当的温度、营养、水分、空气和pH值。
甘薯中的淀粉及可溶性糖类，虽然比绿豆和其他杂粮都高，但所含的蛋白质和脂肪却较低。
因此，单纯用甘薯制取的原浆，还不能尽快满足菌类对营养的需要。
为了使酵母菌等在原浆中迅速繁殖，就需要加辅助营养。
实践证明，用加工绿豆的原浆（二合浆和三合浆）直接加工甘薯淀粉，是一种好方法。
在实际加工过程中，常常采用甘薯和辅助的豆类一起磨浆和培养原浆的办法。
根据山东省海阳县程谟翠等人的研究，将3种传统的原浆制作方法分别介绍如下：1）酸浆工艺培养原浆方法1将绿豆或其他杂豆，放人盛2倍90－100。
C的热水容器中，保持水温42。
C左右7小时，20。
C左右时，再冲上凉水，以后不需换水。
待14小时后，水面上出现豆沫，即可捞出洗净，入机滤浆。

编辑推荐

《“ 三粉 ”加工实用技术》共分四个部分，系统地介绍了甘薯淀粉加工技术、淀粉的净化等淀粉加工技术，薯类粉条(丝)、豆类粉条(丝)及其他粉条(丝)的粉条(丝)加工技术，手工粉皮和机制粉皮的加工技术，并介绍了“ 三粉 ”质量的主要因素及其解决办法，还介绍了“ 三粉 ”加工存在的问题及对策。

第一图书网, tushu007.com

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