

<<粮油检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油检验>>

13位ISBN编号：9787030310330

10位ISBN编号：7030310330

出版时间：2011-6

出版时间：科学出版社

作者：翟爱华，谢宏 著

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>

<<粮油检验>>

内容概要

翟爱华、谢宏主编的《粮油检验》主要介绍了水稻、小麦、玉米、大豆等生产原料的质量检验、加工过程的品质分析、成品质量检验和部分成品粮的食用品质检验，同时还介绍了原粮储存过程的品质检验。

全书共7章，内容包括样品的采集、制备与预处理，原粮及成品粮的感官检验、物理检验和化学检验，粮食食用品质检验，粮食新陈试验及粮食储存品质分析等。

编者依据最新国家标准并参考国内外相关文献，采用新技术、新成果、新法规、新方法，将传统检验方法与新型检验方法有机结合。

《粮油检验》可作为粮食工程专业和食品科学与工程专业粮油加工方向本科学生的教材，也可作为相关专业的研究生、科技人员、化验人员及粮食加工企业管理人员的参考用书。

<<粮油检验>>

书籍目录

前言绪论第一章 粮油主要化学成分的测定第一节 蛋白质的测定第二节 油脂的测定第三节 淀粉的测定第四节 纤维素的测定第五节 灰分的测定思考题参考文献第二章 粮食、油料物理检验第一节 粮食、油料感官鉴定第二节 类型及互混检验第三节 纯粮(质)率和杂质的测定第四节 稻谷质量指标检验第五节 米类加工精度检验第六节 米类碎米的检验第七节 带壳油料纯仁率的检验第八节 容重的测定第九节 千粒重、角质率的测定第十节 小麦粉加工精度检验第十一节 粉类粗细度的测定第十二节 面筋的测定第十三节 粉类含砂量的测定第十四节 粉类磁性金属物的测定第十五节 食用淀粉物理检验第十六节 水分测定思考题参考文献第三章 植物油脂品质检验第一节 植物油脂检验第二节 油脂定性试验思考题参考文献第四章 粮油储存品质评价第一节 粮油储存品质判定规则第二节 粮油储存品质测定思考题参考文献第五章 面团品质的测定第一节 小麦粉粉质特性的测定第二节 面团拉伸性能的测定第三节 面团吹泡示功特性的测定第四节 质构仪法测定面团特性思考题参考文献第六章 粮食食用、蒸煮品质评价第一节 稻米食用、蒸煮品质评价第二节 小麦粉食用品质评价第三节 面条类蒸煮品质测定第四节 玉米品尝评分值的测定思考题参考文献第七章 粮食酶活力测定第一节 粮食中α-淀粉酶活力测定第二节 过氧化氢酶活力测定第三节 脂肪酶活力测定第四节 蛋白酶活力测定第五节 大豆制品中尿素酶活力测定第六节 纤维素酶活力测定第七节 超氧化物歧化酶活性的测定(四氮唑蓝光化还原法)思考题参考文献附录一 粉筛孔和筛号对照表附录二 谷物品质及食品品质描述用语中英文对照

<<粮油检验>>

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>