

<<粮油副产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油副产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787030313003

10位ISBN编号：7030313003

出版时间：2012-3

出版时间：科学出版社

作者：王俊国 等主编

页数：257

字数：382000

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>

<<粮油副产品加工技术>>

内容概要

《粮油副产品加工技术》由王俊国、杨玉民主编，涉及内容包括：谷物副产品加工技术和油料油脂副产品加工技术两部分。

主要介绍有关工艺操作及要点，并介绍了必要的原理和基础理论知识，力求做到以“够用、实用”为目的。

具体讲述如下内容：稻壳的理化特性；稻壳的综合利用；碎米的综合利用；米糠的综合利用；麸皮的综合利用；麦胚的综合利用；玉米胚的综合利用；玉米皮的综合利用；油料皮壳的利用；油脂精炼副产品的利用；饼粕的利用；废白土的利用；其他副产品的利用等。

《粮油副产品加工技术》可作为普通院校相关专业教材使用，也可作为粮油加工企业从业人员的参考书。

<<粮油副产品加工技术>>

书籍目录

前言

上篇 谷物副产品加工技术

第一章 稻谷加工副产物综合利用

第一节 稻壳的利用

第二节 米糠的利用

第三节 碎米的利用

第四节 米胚芽的利用

第二章 小麦加工副产品综合利用

第一节 小麦麸皮与次粉的利用

第二节 小麦胚芽的利用

第三章 玉米加工副产品综合利用

第一节 概述

第二节 浸泡液的综合利用

第三节 麸质粉的综合利用

第四节 玉米胚芽的综合利用

第五节 玉米皮的综合利用

第六节 玉米酒精糟液的综合利用

第七节 二氧化碳的回收与利用

下篇 油料油脂副产品加工技术

第四章 油料皮壳的利用

第一节 糠醛的生产

第二节 活性炭的生产

第三节 大豆膳食纤维的生产

第四节 木糖和木糖醇的生产

第五章 油脂精炼副产品的利用

第一节 磷脂的生产及应用

第二节 皂脚脂肪酸的生产及应用

第三节 谷维素的生产及应用

第四节 棉酚的生产及应用

第五节 蜡脂的生产及应用

第六节 甾醇及生育酚的生产及应用

第七节 肥皂的生产及应用

第八节 油脂脱色废白土的应用

第九节 生物柴油的生产

第十节 天然维生素E的生产

第六章 饼粕的利用

第一节 大豆蛋白的生产

第二节 花生蛋白粉的生产

第三节 植酸钙和肌醇的生产

第四节 大豆皂苷及异黄酮的生产

第五节 大豆低聚糖的生产

第六节 饼粕饲料的生产

第七节 可食性蛋白膜的生产

第八节 纺织用大豆蛋白纤维的生产

主要参考文献

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>