

## <<薯类的加工及利用>>

### 图书基本信息

书名：<<薯类的加工及利用>>

13位ISBN编号：9787500213352

10位ISBN编号：7500213352

出版时间：1999-09

出版时间：中国盲文出版社

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>

## <<薯类的加工及利用>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 出版说明

#### 第一编 薯类的概述

##### 一、马铃薯

- (一) 马铃薯产地分布
- (二) 马铃薯块茎结构及化学组成
- (三) 马铃薯的营养价值
- (四) 马铃薯的贮藏

##### 二、甘薯

- (一) 甘薯产地分布
- (二) 甘薯块根结构及化学组成
- (三) 甘薯的营养价值
- (四) 甘薯的储藏

##### 三、木薯

- (一) 木薯产地分布
- (二) 木薯块茎结构及化学组成
- (三) 木薯的营养价值

##### 四、薯类资源的开发与利用

- (一) 重视薯类淀粉的生产及其深加工
- (二) 薯类食品的开发
- (三) 薯类加工的经济效益

#### 第二编 薯类淀粉的加工

##### 一、薯类淀粉加工概述

##### 二、薯类淀粉加工设备

- (一) 原料预处理设备
- (二) 破碎设备
- (三) 细胞液分离
- (四) 纤维分离设备
- (五) 蛋白质的分离设备
- (六) 淀粉乳精制设备
- (七) 淀粉乳的脱水干燥设备

##### 三、现代化薯类淀粉加工工艺

##### 四、薯类淀粉的加工

- (一) 马铃薯淀粉
- (二) 甘薯淀粉
- (三) 木薯淀粉

##### 五、淀粉制品的加工

- (一) 粉丝、粉条
- (二) 粉皮
- (三) 凉皮
- (四) 人造米
- (五) 木薯婴幼儿食品

#### 第三编 变性淀粉

##### 一、概述

- (一) 变性淀粉生产的发展

## <<薯类的加工及利用>>

(二) 变性淀粉的定义与分类

二、预糊化淀粉

(一) 预糊化淀粉的加工

(二) 预糊化淀粉的应用

三、酸变性淀粉

(一) 酸变性淀粉的加工

(二) 酸变性淀粉的应用

四、酯化淀粉

(一) 淀粉磷酸酯

(二) 淀粉醋酸酯

五、醚化淀粉

(一) 羟烷基淀粉醚

(二) 阳离子淀粉

六、交联淀粉

(一) 交联淀粉的加工

(二) 交联淀粉的性质及用途

(三) 交联淀粉在其他变性中的应用

七、氧化淀粉

(一) 次氯酸钠氧化淀粉的加工

(二) 次氯酸钠氧化淀粉的用途

八、淀粉的部分水解制品 糊精

(一) 糊精制备

(二) 糊精的性质及用途

九、其他变性淀粉

第四编 薯类食品的加工

一、甘薯类食品

二、马铃薯类食品

三、凉薯类食品

四、芋类食品

<<薯类的加工及利用>>

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>