

<<玉米综合利用(第二版)>>

图书基本信息

书名：<<玉米综合利用(第二版)>>

13位ISBN编号：9787502300289

10位ISBN编号：7502300287

出版时间：2000-01

出版时间：科学技术文献出版社

作者：姚彝孙

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>

## <<玉米综合利用(第二版)>>

### 内容概要

#### 内容简介

本书内容包括：国内外各种玉米专用品种与性状，玉米淀粉，环状糊精，玉米糖，玉米精炼油，以及玉米加工食品（膨化食品、方便食品、玉米啤酒、玉米生产红曲等）的国内外生产动向、工艺流程、主要设备、生产配方和加工方法。

科学性、实用性  
性强，通俗易懂。

另外对我国发展玉米加工工业的规模和产  
品种类也进行了可行性分析。

本书可为乡镇企业提供玉米新  
产品开发技术；为科学研究单位提供现代化玉米工业生产技  
术；为高校、中专、技校提供辅助教材；为领导部门提供玉米加  
工工业可行性分析资料。

# <<玉米综合利用(第二版)>>

## 书籍目录

### 目录

- 第一章 玉米生产概况
  - 第一节 世界玉米生产的发展
  - 第二节 我国的玉米生产
- 第二章 正在推广的几个玉米类型
  - 第一节 高赖氨酸玉米的推广应用
  - 第二节 甜玉米生产及发展趋势
  - 第三节 高油玉米
  - 第四节 爆裂玉米
- 第三章 玉米淀粉
  - 第一节 概述
  - 第二节 国内外玉米淀粉发展情况及趋势
  - 第三节 玉米淀粉加工方法
  - 第四节 建立玉米淀粉厂的可行性分析
- 第四章 环状糊精
  - 第一节 概述
  - 第二节 环状糊精的性质
  - 第三节 环状糊精的制造
  - 第四节 环状糊精的应用
- 第五章 玉米制糖
  - 第一节 玉米饴糖及其加工技术
  - 第二节 还原性麦芽糖饴糖加工技术
  - 第三节 玉米生产葡萄糖工艺
  - 第四节 新兴的果葡糖工业
- 第六章 玉米油
  - 第一节 玉米油的营养价值
  - 第二节 玉米油的制取方法
- 第七章 玉米食品的配方和加工工艺
  - 第一节 特制玉米粉
  - 第二节 廉价蛋白资源“八一三”粉
  - 第三节 人造米
  - 第四节 玉米膨化粉
  - 第五节 膨化玉米面包
  - 第六节 膨化粉压缩饼干
  - 第七节 膨化粉凉糕
  - 第八节 膨化粉烧饼
  - 第九节 膨化粉面茶
  - 第十节 膨香酥
  - 第十一节 玉米、小麦粉面包
  - 第十二节 玉米片
  - 第十三节 新型玉米片
  - 第十四节 甜玉米罐头
  - 第十五节 玉米啤酒
  - 第十六节 玉米黄酒新产品的发展
  - 第十七节 脱胚玉米粉制格瓦斯

<<玉米综合利用(第二版)>>

第十八节 玉米胚芽油饼制酒

第十九节 玉米生产红曲

第二十节 玉米淀粉制肉

第二十一节 人造塑料鸡蛋

<<玉米综合利用(第二版)>>

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>