

<<小麦精深加工>>

图书基本信息

书名：<<小麦精深加工>>

13位ISBN编号：9787502571252

10位ISBN编号：7502571256

出版时间：2005-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘亚伟

页数：283

字数：327000

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>

<<小麦精深加工>>

内容概要

本书重点介绍了小麦的工艺品质特性，小麦淀粉生产工艺、设备和操作维护，小麦淀粉的特性，变性小麦淀粉生产技术和分析化验方法，小麦谷朊粉的特性及应用技术，小麦淀粉糖生产技术，小麦深加工副产品（麸皮、胚和戊聚糖）利用技术。

并详细介绍了小麦淀粉（变性淀粉）生产的工艺和设备，列举了大量的小麦淀粉和谷朊粉变性及应用的实例，对目前国际上重点开发的最新产品进行了全面介绍。

本书可作为小麦精加工企业以及以小麦为原料的其他工业中技术人员、管理人员、营销人员或生产工人的培训用书，以及企业领导者制定新产品开发决策的参考资料，也可作为高等院校粮食工程、食品工程、饲料工程、发酵工程及农产品中工相关专业师生的参考书。

<<小麦精深加工>>

书籍目录

第一章 小麦籽粒结构和品质特性 第一节 小麦籽粒结构特性 第二节 小麦分类与质量标准 第三节 小麦化学特性 第四节 小麦面粉化学特性 第五节 小麦面粉化学特性 第六节 小麦面团特性 第七节 小麦面团流变学特性测定 第二章 小麦淀粉和谷朊粉分离技术 第一节 小麦淀粉生产的原料要求 第二节 面团法生产工艺与设备 第三节 面糊法工艺与设备 第四节 水力旋流法 第五节 中间品和产品质量控制及评价 第三章 小麦淀粉特性 第一节 小麦淀粉的形态结构 第二节 小麦淀粉的化学特性 第三节 小麦淀粉的物理性质 第四节 淀粉膜 第五节 淀粉凝胶 第六节 小麦淀粉的食用品质特性 第四章 小麦淀粉分子改性修饰技术 第一节 淀粉修饰的基本原理和方法 第二节 转化淀粉 第三节 预糊化淀粉和颗粒冷水溶胀淀粉 第四节 交联淀粉 第五节 酯化淀粉 第六节 醚化淀粉 第七节 小麦淀粉复合变性技术 第八节 接枝淀粉 第九节 阻抗淀粉 第十节 淀粉基脂肪代用品 第十一节 变性淀粉在食品工业中的应用 第十二节 变性淀粉检测分析 第五章 小麦淀粉糖生产技术 第一节 淀粉糖品的种类、性质及用途 第二节 淀粉酶 第三节 小麦淀粉的酶液化糖化 第四节 淀粉糖生产技术 第六章 小麦谷朊粉 第一节 小麦谷朊粉的特性 第二节 小麦谷朊粉改性技术 第三节 小麦谷朊粉在面粉质构重组中的应用 第四节 质构化小麦蛋白的性质和应用 第五节 谷朊粉的应用领域 第七章 小麦精深加工副产品特性及利用 第一节 小麦麸皮特性利用技术 第二节 小麦胚特性及利用技术 第三节 小麦戊聚糖特性及利用技术

<<小麦精深加工>>

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>