

<<粮油加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工技术>>

13位ISBN编号：9787502598921

10位ISBN编号：7502598928

出版时间：2007-2

出版单位：化学工业

作者：王丽琼

页数：229

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>

<<粮油加工技术>>

内容概要

本教材是根据教育部高职高专规划教材建设的具体要求，根据高等职业教育的特点，结合高职高专人才培养目标而编写的。

在内容安排上，以粮油制品加工的基本原理为基础，以生产工艺和技术要点为重点，并注重对生产实践中出现的主要问题进行分析和解决。

本教材每章都明确了学习目标，列出了本章小结和复习思考题，并安排了实验实训项目，以便于开展实践教学和提高学生的实践技能。

本教材可作为全国高等职业院校食品工程技术专业、粮油食品加工专业、生物技术专业的教材，也可作为粮油食品加工企业的生产技术人员、管理人员的参考用书。

<<粮油加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论 一、粮油加工学的主要内容 二、发展粮油加工业的必要性 三、国内外粮油加工的发展情况 复习思考题 第二章 粮油产品分类及其理化性质 第一节 粮油产品分类 一、按照原料的种类划分 二、按照加工工艺划分 第二节 粮油原料中的化学成分及主要理化性质 一、粮油原料中化学成分的含量 二、粮油原料中化学成分分布 三、粮油原料中的蛋白质 四、粮油原料中的碳水化合物 五、粮油原料中的脂肪 六、粮油原料中的维生素 七、粮油原料中的酶 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 几种主要粮食原料及产品分类观察 实验实训二 几种油料及产品的分类观察 实验实训三 面粉中面筋含量及品质的测定 第三章 面类食品加工 第一节 面粉加工 第二节 面包的生产 一、面包的分类 二、面包加工的原料、辅料 三、生产工艺流程及基本配方 四、操作要点 五、面包的质量标准 第三节 饼干的生产 一、饼干的分类 二、原料、辅料的预处理 三、饼干的生产工艺 第四节 糕点的生产 一、海绵蛋糕 二、桃酥 第五节 面条的生产 一、挂面的生产 二、方便面的生产 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 二次发酵法主食面包的制作 实验实训二 韧性饼干制作 实验实训三 酥性饼干制作 实验实训四 蜂蜜海绵蛋糕的制作 实验实训五 桃酥制作 实验实训六 参观面制品生产企业 第四章 米制食品加工 第一节 稻谷的工艺性质 一、稻谷的分类 二、稻谷的籽粒结构 三、稻谷的化学成分 四、稻谷的物理性质 第二节 稻谷加工 一、稻谷的清理 二、稻谷的脱壳 三、谷壳的分离与收集 四、谷糙分离 五、碾米 六、碾米工艺的评定 七、成品及副产品的整理 第三节 大米制品加工 一、营养强化米加工 二、其他类型的白米深加工 三、米粉的生产 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 制米食品企业的参观和调查 实验实训二 米粉条制作及质量鉴别 第五章 豆制品加工 第一节 豆制品的种类及其营养价值 一、豆制品的种类 二、豆制品主要成分和营养价值 第二节 传统豆制品 一、豆制品加工原理 二、原辅料要求 三、豆腐制作 四、豆腐片的制作 五、白货制作(苏州干) 六、油货制作(素鸡腿) 七、植物蛋白肉的加工 第三节 豆乳的制作 一、豆乳的营养及种类 二、豆乳加工工艺 三、豆乳不良风味的抑制 四、豆乳的稳定性 五、提高豆乳白度的措施 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 豆浆制作 实验实训二 内酯豆腐制作 实验实训三 豆腐制作 第六章 植物油脂加工 第一节 植物油脂的提取与加工精炼 一、植物油脂提取技术 二、植物油脂精炼技术 第二节 油脂食品加工 一、高级烹调油和色拉油 二、食用调和油 三、食品专用油脂 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 花生油的提取 实验实训二 油品调配 实验实训三 参观油脂加工企业 第七章 植物蛋白加工 第一节 大豆蛋白生产 一、大豆蛋白的营养价值 二、大豆蛋白的特性 三、大豆蛋白的加工 第二节 油料种子蛋白生产 一、油料种子蛋白的种类 二、几种主要油料蛋白的加工和应用 第三节 谷物蛋白生产 一、谷物蛋白种类 二、几种主要谷物蛋白的制取和利用 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 植物蛋白功能特性的测定 实验实训二 大豆分离蛋白生产 实验实训三 花生蛋白产品生产 实验实训四 参观植物蛋白加工企业 第八章 植物淀粉加工 第一节 淀粉生产 一、淀粉化学组成 二、玉米淀粉提取工艺 三、马铃薯淀粉生产 四、甘薯淀粉生产 五、淀粉制糖 第二节 变性淀粉 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 实验室制作淀粉 实验实训二 酸水解法制饴糖 第九章 休闲食品加工 第一节 休闲食品概况 一、休闲食品的概念及种类 二、休闲食品的存在问题及发展方向 第二节 膨化休闲食品的制作原理及方法 一、膨化休闲食品的制作原理 二、膨化休闲食品的制作方法 第三节 谷物膨化休闲食品制作 一、鸡味圈 二、日式米果 第四节 薯类膨化休闲食品制作 一、薯类休闲食品加工设备 二、薯类休闲食品加工 实例 第五节 豆类与坚果类休闲食品 一、豆类与坚果类休闲食品加工设备 二、豆类与坚果类休闲食品加工 实例 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 高温膨化休闲食品生产 实验实训二 微波膨化或油炸马铃薯脆片 实验实训三 微波膨化花生休闲食品生产 第十章 副产物的综合利用和饲料加工 第一节 副产物的综合利用 一、碎米的综合利用 二、米糠的综合利用 三、米胚芽的综合利用 四、麸皮的综合利用 第二节 饲料加工 一、饲料加工的一般工艺流程 二、副产物在饲料加工中的利用 本章小结 复习思考题 实验实训项目 实验实训一 参观饲料厂 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>