第一图书网, tushu007.com

<<粮油食品加工及检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品加工及检验>>

13位ISBN编号：9787503867071

10位ISBN编号：7503867078

出版时间：2012-8

出版时间：中国林业出版社

作者：江连洲

页数：210

字数：310000

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

第一图书网, tushu007.com

<<粮油食品加工及检验>>

内容概要

食品安全问题已成为社会热点问题，《教育部高等学校食品与营养科学教学指导委员会推荐教材：粮油食品加工及检验》分为6个章节，介绍了粮油及其制品检验的实验方法，包括对粮油及其制品检验的一般规则，粮食加工及检验实验，植物油脂的生产及检验实验，粮食制品的加工及检验实验，植物蛋白提取、加工与利用实验，淀粉生产与转化实验。
希望《教育部高等学校食品与营养科学教学指导委员会推荐教材：粮油食品加工及检验》作为教科书或参考工具书，对于学习、研究和从事粮油及其制品加工、检验检疫与管理的人员起到指导和借鉴作用。

第一图书网, tushu007.com

<<粮油食品加工及检验>>

书籍目录

前言
第一章 概述
第二章 粮食的加工及检验实验
实验一 粮食的色泽、气味、滋味的鉴定
实验二 还原糖和非还原糖的测定
实验三 水分含量的测定
实验四 粗纤维素的测定
实验五 粮食、油料灰分含量的测定
实验六 无机成分测定
实验七 容重测定
实验八 千粒重测定
实验九 不完善粒的测定
实验十 纯粮率和杂质含量测定
实验十一 大米的物理品质检测
实验十二 面筋的测定
实验十三 面筋指数测定
实验十四 面粉品质特性检测
实验十五 小麦粉降落值
实验十六 面团流变特性检测
第三章 植物油脂的生产及检验实验
实验十七 油脂的提取及含量的测定
实验十八 大豆油的精炼
实验十九 植物油脂透明度、气味、滋味、色泽的鉴定
实验二十 植物油脂碘值的测定
实验二十一 植物油脂皂化值的测定
实验二十二 酸值、酸度的测定
实验二十三 油脂酸败实验及过氧化值的测定
实验二十四 油脂的烟点、闪点和燃点的测定
实验二十五 植物油中反式脂肪酸异构体含量测定气相色谱法
实验二十六 油脂及脂肪酸熔点的测定
实验二十七 油脂及脂肪酸凝固点的测定
实验二十八 油脂黏度测定
实验二十九 相对密度测定
第四章 粮食制品的加工及检验实验
实验三十 挂面常规检验
实验三十一 面包的制作
实验三十二 酥性饼干的制作与质量检验
实验三十三 韧性饼干的制作与质量检验
实验三十四 发酵饼干（苏打饼干）的制作与质量检验
实验三十五 蛋糕的制作及质量检验
实验三十六 馒头的理化指标测定及馒头的微生物检测
第五章 植物蛋白提取、加工与利用实验
实验三十七 大豆蛋白质的提取
实验三十八 大豆蛋白质含量的测定
实验三十九 大豆蛋白质的功能性质

第一图书网, tushu007.com

实验四十 豆奶（豆浆）和豆奶饮料的加工
实验四十一 豆奶粉营养成分重要指标测定
第六章 淀粉生产与转化实验
实验四十二 玉米及马铃薯淀粉的提取
实验四十三 淀粉含量测定
实验四十四 淀粉糊化、老化性质测定
实验四十五 淀粉的热力学性质测定
实验四十六 变性淀粉的制备
实验四十七 变性淀粉的取代度测定
实验四十八 淀粉糖的制备
实验四十九 淀粉糖化液DE值测定
参考文献
附录A 粮食、油料质量检验程序
附录B 资料性附录
附录C 监控样品的制备
附录D 还原糖的测定直接滴定法

第一图书网, tushu007.com

<<粮油食品加工及检验>>

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