

<<马铃薯淀粉生产技术>>

图书基本信息

书名：<<马铃薯淀粉生产技术>>

13位ISBN编号：9787508229584

10位ISBN编号：7508229584

出版时间：2004-6

出版时间：金盾出版社

作者：李连伟

页数：251

字数：182000

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>

## <<马铃薯淀粉生产技术>>

### 前言

为了帮助马铃薯产区的广大农民朋友发展马铃薯淀粉生产事业，共同发家致富，实现小康生活，同时也为丰富城乡居民的生活食品种类，我们编著了《马铃薯淀粉生产技术》一书。

在编写此书的过程中，笔者总结了自己多年从事马铃薯淀粉生产技术管理的经验和体会，并认真阅读参考了许多相关的资料，从中吸取了不少精华，使之得以成书。

我们希望它的问世，能有利于国内马铃薯淀粉生产技术的提高，有助于农民朋友经济收入的增加，有益于人民大众食物品种的丰富。

本书介绍了现今国际流行的马铃薯淀粉生产工艺。

在介绍生产用机器设备时，主要介绍了国内能够制造的机器设备。

旨在发展民族工业，使国内马铃薯淀粉的生产，沿着低能耗、低水耗、少投资、高效益和注重环境保护的道路，不断发展。

本书有一章介绍了马铃薯变性淀粉的生产 and 应用。

其目的在于有助于马铃薯淀粉生产企业二次加工的增值，进一步提高马铃薯淀粉生产的经济效益。

本书前六章由陈奇伟编写，第七章由马晓娟与李连伟共同编写。

在本书的编写过程中，中国共产党黑龙江省讷河市委委员会宣传部为我们提供了部分图片。

与此同时，我们得到了朱永海、王继学两位工程师和朱奉春教授的指导，他们还书稿作了斧正。

在此，一并表示感谢。

## <<马铃薯淀粉生产技术>>

### 内容概要

本书由黑龙江省讷河市银河淀粉集团总经理、总工程师陈奇伟等编著。书中介绍了马铃薯及其淀粉的特性与经济价值；马铃薯的预处理、解碎、浆料加工、清浆精制、精浆脱水、淀粉干燥整理、参量控制、防止褐变、用水处理和质量监控等生产技术；马铃薯淀粉生产线的设计方法，马铃薯淀粉小型生产的工艺流程、机器设备及生产要领；预糊化淀粉和交联淀粉等马铃薯变性淀粉的生产实用技术。

全书内容系统、语言通俗，文图并茂，技术实用，方法具体，可操作性强，便于学习使用。它对于搞好马铃薯淀粉生产、提高马铃薯种植与加工业的经济效益，具有很好的指导作用。

## &lt;&lt;马铃薯淀粉生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 马铃薯及马铃薯淀粉 第一节 马铃薯块茎 第二节 马铃薯淀粉 一、淀粉的分子结构  
二、淀粉的颗粒 三、淀粉的特性 第三节 马铃薯淀粉生产的意义第二章 马铃薯淀粉的生产过程  
第一节 马铃薯的准备和预处理 一、马铃薯的收购 二、马铃薯的贮存及堆放 三、马铃薯  
加工前的运送 四、马铃薯加工前的预处理 第二节 马铃薯的解碎 一、解碎系数 二、解碎  
机械 第三节 浆料加工 一、先脱汁工艺的脱汁 二、后脱汁工艺的筛分和脱汁 第四节 淀粉  
清浆的精制 一、淀粉清浆的精制任务 二、精制工段的辅助工作 三、淀粉清浆精制的主要  
机器设备及其工作情况 第五节 淀粉精浆脱水 一、真空脱水机及其工作情况 二、自卸料刮刀  
离心机及其工作情况 三、三足离心机及其工作情况 第六节 马铃薯淀粉的干燥和整理 一、干  
燥 二、整理 第七节 称量和包装 一、淀粉的暂贮 二、自动称量灌装机 三、自动缝袋  
及输送 四、淀粉贮存第三章 马铃薯淀粉生产的辅助工作 第一节 参量控制及其自动化 一、  
马铃薯淀粉生产中的主要参量 二、马铃薯淀粉生产线总能力分布图 三、参量控制手段 四  
、参量控制的自动化 五、生产线的自动清洁管理 第二节 马铃薯淀粉生产中的褐变及其防止  
一、褐变现象及其影响因素 二、防褐变剂的选择 三、亚硫酸制备方法 四、燃硫炉的结构  
及使用 五、吸收塔的结构及设置 六、亚硫酸制备的规模 七、硫黄燃量及燃硫盘面积的  
确定 第三节 马铃薯淀粉生产用水及其处理设施 一、去离子水 二、去离子水的应用部位 三  
、去离子水的制备设施 四、去离子水的用量 第四节 产品质量监测 一、水分的测定 二、  
斑点的测定 三、白度的测定 四、黏度的测定 五、酸度的测定 六、灰分的测定第四章  
马铃薯淀粉生产线的设计 第一节 设计的基本前提 一、了解和收集有关的情况 二、确定和掌  
握有关的数据 三、生产工艺的选择 第二节 马铃薯淀粉生产线机器设备的选择 一、机器  
的选择 二、设备的选择 第三节 工艺流程及工艺流程图 一、工艺流程及其机器设备的选择 二  
、工艺流程方框图和工艺机器设备流程图第五章 马铃薯淀粉生产过程中的环境保护和文明生产 第一  
节 副产物的加工利用 一、马铃薯渣的加工利用 二、汁水的加工利用 第二节 废弃物的回收  
利用 一、精制工段以后废水的利用 二、预处理工段的废水再生 第三节 安全与文明生产  
一、安全生产 二、文明生产第六章 马铃薯淀粉小规模生产第七章 马铃薯变性淀粉的生产和应用  
附录一 GB8884-88中华人民共和国国家标准食用马铃薯淀粉附录二 QB1-92中华人民共和国行业标准工  
业马铃薯淀粉附录三 SB133-83中华人民共和国商业部部标准食用马铃薯淀粉主要参考文献

## <<马铃薯淀粉生产技术>>

### 章节摘录

插图：马铃薯淀粉生产，是一种既传统（来自红薯淀粉或豆类淀粉）而又不断进步的工艺过程。自从17世纪中期马铃薯由欧洲传入我国以来，最早的马铃薯淀粉生产工艺就已开始出现，其原因是马铃薯淀粉在被切片、切丝或擦碎（吃土豆饽饽）时太容易被显露和收集了。最初的马铃薯淀粉是用于生产粉条的，在有剩余时才被吊砣冻藏，或自然干燥贮存。较现代化的马铃薯淀粉生产工艺和技术，是在长期的生产实践中发展起来的。1938年，日本侵略者在黑龙江省的讷河县建成了当时亚洲最大的马铃薯淀粉厂讷河淀粉株式会社。解放以后，我国马铃薯淀粉生产工艺逐渐进步。在1963年，讷河淀粉厂生产的淀粉，曾有部分产品在品质上超过世界王牌的荷兰淀粉。但是，这种档次的淀粉产品，在整体产品中所占的比例很小，并且在后来的历年生产中也没有保持住。

其原因就是当时的工艺过程和机器设备，还是比较落后的。我国马铃薯淀粉生产工艺的真正进步，是从20世纪80年代后期才开始的。随着国际著名的马铃薯淀粉生产线设计公司（多数也都是马铃薯淀粉生产企业）和机器设备制造公司进入我国，给我国马铃薯淀粉生产行业带来了一定的牵动和激励，也使我国马铃薯淀粉生产线的装备制造业有了发展的参照点和商机。在客观条件与主观努力相结合的情况下，便出现了像郑州精华公司、内蒙古力源公司和博思达公司、济南德佳公司等较好的淀粉生产机器装备制造商。大规模的马铃薯淀粉生产，是使马铃薯就地就近加工增值的最有效、最可靠的手段和方法。

<<马铃薯淀粉生产技术>>

编辑推荐

《马铃薯淀粉生产技术》是由金盾出版社出版的。

<<马铃薯淀粉生产技术>>

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>