

<<淀粉加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<淀粉加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944093

10位ISBN编号：7534944090

出版时间：2009-10

出版时间：河南科技

作者：李梦琴 编

页数：173

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>

<<淀粉加工增值技术>>

前言

《农副产品加工增值技术之一·淀粉加工篇》主要介绍了淀粉的生产技术，并在淀粉生产的基础上对其进一步的加工产品分类进行了介绍。

本书共分六部分，第一部分介绍了淀粉行业的发展现状、产业政策及淀粉行业的QS认证程序和质量安全；第二部分介绍各类淀粉的生产工艺及副产品综合利用技术；第三部分介绍了以淀粉为原料生产各种淀粉糖的技术；第四部分介绍了几种典型的变性淀粉生产技术；第五部分介绍了粉丝、粉皮、凉粉、凉皮加工技术；第六部分介绍了几种典型的淀粉类方便食品加工技术。

本书对淀粉产品加工增值提供指导，为乡镇企业发展和农民增收提供重要参考。

本书由李梦琴担任主编，张剑、宋晓燕、任红涛任副主编。

各部分的编写分工是：李梦琴、任红涛编写第一部分、第二部分、第三部分；宋晓燕、张剑编写第四部分、第五部分，任红涛编写第六部分。

由于编者水平所限，不妥和谬误之处，衷心欢迎读者批评指正。

<<淀粉加工增值技术>>

内容概要

《淀粉加工增值技术》共分六部分，第一部分介绍了淀粉行业的发展现状、产业政策及淀粉行业的QS认证程序和质量安全；第二部分介绍各类淀粉的生产工艺及副产品综合利用技术；第三部分介绍了以淀粉为原料生产各种淀粉糖的技术；第四部分介绍了几种典型的变性淀粉生产技术；第五部分介绍了粉丝、粉皮、凉粉、凉皮加工技术；第六部分介绍了几种典型的淀粉类方便食品加工技术。

<<淀粉加工增值技术>>

书籍目录

一、概述(一)国内外淀粉发展概况(二)我国淀粉产业政策(三)淀粉行业的QS认证(四)淀粉行业的食品安全
二、淀粉加工技术(一)薯类淀粉的生产(二)玉米淀粉的生产(三)大米淀粉的生产(四)淀粉加工副产物的综合利用
三、淀粉糖的生产技术(一)概述(二)葡萄糖(三)结晶葡萄糖(四)麦芽糖浆(五)果葡糖浆(六)中转化糖浆(七)低聚糖
四、变性淀粉加工技术(一)基本知识(二)糊精(三)氧化淀粉(四)预糊化淀粉(五)其他种类变性淀粉
五、粉皮、粉条、粉丝、凉粉加工技术(一)粉皮生产技术(二)粉条与粉丝生产技术(三)凉粉、凉皮生产技术
六、淀粉类方便食品加工(一)玉米淀粉方便食品(二)米类淀粉方便食品(三)薯类淀粉方便食品
附录参考文献

<<淀粉加工增值技术>>

章节摘录

插图：一次分离不彻底，还可将第一次分离的底流再经另一台离心机分离。

分离出来的麸质（蛋白质）浆液，经浓缩干燥制成蛋白粉。

6) 淀粉的清洗：分离出蛋白质的淀粉悬浮液干物质含量为33%~35%，其中还含有0.2%~0.3%的可溶性物质。

这部分可溶性物质的存在，对淀粉质量有影响，特别是对于加工糖浆或葡萄糖来说，可溶性物质含量高，对工艺过程不利，严重影响糖浆和葡萄糖的产品质量。

为了排除可溶性物质，降低淀粉悬浮液的酸度和提高悬浮液的浓度，可利用真空过滤器或螺旋离心机进行洗涤，也可采用多级旋流分离器进行逆流清洗，清洗时的水温应控制在49~52℃。

经过上述6道工序，完成了玉米的湿磨分离过程，分离出了，各种副产品，得到了纯净的淀粉乳悬浮液。

如果连续生产淀粉糖等进一步转化的产品，可以在淀粉悬浮液的基础上进一步转入糖化等下道工序；而要想获得商品淀粉，则必须进行脱水干燥。

（3）淀粉的脱水干燥：湿淀粉不耐贮存，特别是在高温条件下会迅速变质。

从上述湿法工艺流程中分离得到的含量为36%。

38%的淀粉乳要立即输送至干燥车间。

淀粉脱水要相继用两种方法：机械脱水和加热干燥。

机械脱水对于含水量在60%以上的悬浮液来说是比较经济和实用的方法，脱水效率是加热干燥的3倍。

因此，要尽可能地用机械方法从淀粉乳中排除更多的水分。

玉米淀粉乳的机械脱水一般选用离心式过滤机。

自动的卧式离心过滤机是间歇操作的机械，在完成间歇操作时没有停顿。

装料、离心分离及卸除淀粉可以连续进行。

<<淀粉加工增值技术>>

编辑推荐

《淀粉加工增值技术》是农家书屋.农民自主创业书系之一

<<淀粉加工增值技术>>

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>