

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<优质稻米生产与加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787543327023

10位ISBN编号：7543327023

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：冯瑞光 编

页数：103

字数：63000

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>

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

前言

民以食为天。

古人云：“安民之本，必资于食，安谷则昌，绝谷则危”。

水稻作为我国第一大粮食作物，约占粮食总产量的40%。

稻米是我国人民赖以生存的主食之一。

优质稻米的生产与加工不仅担负确保我国粮食安全重任，且肩负稻农增产增收和全面推进新农村建设的重大使命，也是现阶段我国农业和农村经济发展的中心任务之一。

一方面，随着我国人民生活水平的提高和加入WTO后，国内外农产品市场的竞争越来越激烈，对稻米品质的要求也不断提高；另一方面，对优质稻米进行再加工已成为提高稻米附加值、增加稻农收入的主要手段。

因此，大力推广水稻优质高产栽培技术，不断增加加工技术含量，对提高我市稻米的市场竞争力，提高农民收入具有重要作用。

《优质稻米生产与加工实用技术》是在收集近几年国内外优质稻米生产及加工的大量科学成果与文献的基础上，结合作者多年科研与生产实践经验编写而成。

本书着重阐述了稻谷、产品米的理化特性、加工品质、营养品质等基础理论，结合天津市的情况介绍了优质稻米种植及加工增值的新技术。

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

作者简介

冯瑞光，研究员，在天津市农作物研究所从事水稻育种、栽培及农产品加工等方面的研究工作。先后主持、参加多项国家、省、市级科研项目，主持育成水稻新品种6个，获省级科技进步二，三等奖各1项，市(局)级科技奖5项，发表论文20余篇。

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

书籍目录

第一章 概述	第二章 稻谷分类与籽粒形态结构	第一节 稻谷分类	第二节 稻谷籽粒的外形结构
一、颖	二、颖果	第三章 稻谷理化性质	第一节 稻谷的物理特性
泽	(一) 气味	(二) 色泽	二、稻谷的粒形、粒度与均匀度
(二) 均匀度	三、稻谷的干粒重密度与体积质量	(一) 千粒重	(二) 密度
(三) 体积质量(容重)	四、腹白度与爆腰率	(一) 腹白度	(二) 爆腰率
五、谷壳率与出糙率	(一) 谷壳率	(二) 出糙率	六、散落性
七、自动分级	第二节 稻谷的化学特性	一、稻谷的主要化学成分	(一) 水分
(二) 蛋白质	(三) 脂类	(四) 碳水化合物	(五) 矿物质
(六) 维生素	二、稻谷籽粒各部分的化学成分	第三节 稻谷加工过程中营养成分的损失	第四章 优质稻米评价
第一节 优质水稻、稻米的概念	一、优质水稻	二、优质稻米	第一节 优质水稻、稻米的营养成分
一、淀粉	二、蛋白质	三、脂肪	四、维生素
五、矿物质	第五章 优质稻谷生产	第一节 品种选择	第二节 栽培管理
一、稀播种培育壮秧, 适时早播早插	(一) 播种	(二) 插秧	二、平衡施肥
三、科学管水	四、防治病虫草害	(一) 主要病害防治技术	(二) 主要虫害防治技术
(三) 主要草害的防治技术	第三节 收获与贮藏	一、适时收获	二、干燥(晾晒)
三、稻谷的贮藏	(一) 普通贮藏法	(二) 缺氧贮藏法	第六章 稻米加工与制品加工技术
第一节 大米加工技术	一、加工质量标准	二、加工工艺流程	(一) 清理阶段
(二) 砻谷阶段	(三) 碾米阶段	(四) 包装阶段	三、关键加工技术
(一) 稻米调质技术	(二) 碾米技术	(三) 大米抛光技术	(四) 大米色选技术
第二节 稻谷深加工	一、发芽糙米	(一) 工艺流程	(二) 操作要点
二、营养强化米	(一) 工艺技术	(二) 强化米的质量标准	三、水磨米
(一) 工艺技术	(二) 主要技术环节	(三) 水磨米的质量要求	四、混合米
五、添加剂大米	第三节 稻米食品加工技术	一、糙米食品加工技术	(一) 糙米曲奇饼干
(二) 糙米营养面包	(三) 膨化糙米酥	(四) 速食糙米片	(五) “三合一”发芽糙米片
(六) 发芽糙米饮料	(七) 糙米酒	二、各种米饭的制作技术	(一) 方便米饭的做法
(二) 保鲜米饭	三、稻米转化型制品加工技术	(一) 米粉	(二) 米饼干
(三) 米饼	(四) 大米锅巴	第四节 特色米的加工与利用	一、黑米食品的加工
(一) 黑米营养饼干	(二) 黑米酥	二、黑米色素的提取	第五节 稻米贮藏与保鲜
一、糙米的贮藏	二、大米的贮藏	三、贮藏保鲜技术新进展	

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

章节摘录

稻米是地球上最主要的粮食作物之一，是世界上约1 / 2人口的主要食粮。

人类的食物热量有23%来自稻米。

亚洲是世界上水稻主要生产区，稻谷产量占世界稻谷产量的90%，其次是南美洲，占3.2%，非洲占2.9%，北美洲占1.4%，中美洲、欧洲和大洋洲合计占2.5%。

中国、南亚和东南亚是亚洲水稻三个主要产区，中国稻谷的产量占亚洲的38%，南亚占29%，东南亚占25%，其他地区占8%。

中国是世界上100多个水稻生产国中的“稻米王国”，稻谷年产量占世界稻谷年总产量的34%左右，居世界首位。

世界水稻生产在20世纪80年代中期以前，以大于3%的年平均增长速度增长，然而在20世纪80年代中期以来，由于各国政府对农业投资的增长速度减缓及水稻生产成本的上升，使稻谷生产的年平均增长率下降到1.6%。

我国建国60年来，特别是改革开放30年来，水稻种植面积增加了23.56%，稻谷单产增长234.34%，稻谷年总产量由建国初期的486.45亿千克提高到2008年的1930亿千克，增长了297%。

在半个多世纪中，我国水稻年播种面积约占粮食种植面积的30%。

<<优质稻米生产与加工实用技术>>

编辑推荐

《优质稻米生产与加工实用技术》是在收集近几年国内外优质稻米生产及加工的大量科学成果与文献的基础上，结合作者多年科研与生产实践经验编写而成。

本书着重阐述了稻谷、产品米的理化特性、加工品质、营养品质等基础理论，结合天津市的情况介绍了优质稻米种植及加工增值的新技术。

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>