

稻谷加工与综合利用



[稻谷加工与综合利用_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1999-08

装帧:平装

isbn:9787501925407

作者介绍:

目录: 第一章 稻谷 成品米和副产品
第一节 稻谷
一、稻谷分类及其籽粒形态结构
二、稻谷的物理特性
三、稻谷的化学特性
四、稻谷加工过程中营养成分的损失
第二节 净谷与在制品
一、净谷
二、砻下物
三、谷糙混合物
四、糙米
第三节 成品米
一、大米的分类与质量标准
二、大米的营养成分
三、大米的食用品质
四 大米陈化
第二章 稻谷清理

第一节 概述

- 一、杂质的种类
- 二、清理的目的与要求
- 三、清理工艺效果的评定

第二节 清理的基本方法与原理

- 一、风选
- 二、筛选
- 三、密度分选
- 四、磁选

第三章 砻谷及砻下物分离

第一节 概述

第二节 砻谷

- 一、砻谷的基本方法与原理
- 二、典型砻谷设备
- 三、砻谷工艺效果的评定
- 四、影响胶辊砻谷机工艺效果的因素

第三节 稻壳分离与收集

- 一、稻壳分离
- 二、稻壳收集

第四节 谷糙分离

- 一、谷糙分离的基本方法与原理
- 二、典型谷糙分离设备
- 三、谷糙分离工艺效果的评定
- 四、影响谷糙分离设备工艺效果的因素

第四章 碾米

第一节 概述

- 一、碾米的目的与要求
- 二、碾米工艺效果的评定

第二节 碾米的基本方法与原理

- 一、碾米的方法
- 二、碾米的基本原理

第三节 典型碾米设备

- 一、铁辊碾米机
- 二、NS型螺旋槽砂辊碾米机
- 三、NF·14型旋筛喷风碾米机
- 四、丰收1号碾米机组
- 五、MNML系列立式双辊碾米机
- 六、DSRD型立式砂辊碾米机

第四节 影响碾米工艺效果的因素

- 一、糙米的工艺品质
- 二、碾米机的结构与工作参数
- 三、碾白道数和出糠比例
- 四、流量

第五章 成品处理及副产品整理

第一节 成品处理

- 一、擦米
- 二、凉米
- 三、白米分级
- 四、抛光
- 五、色选

第二节 副产品整理

- 一、KXF型糠粳分离器
- 二、KXS型糠粳分离小方筛
- 三、MKXG·63型高速糠粳分离筛

第六章 工艺流程设计

第一节 概述

- 一、工艺流程设计的重要性
- 二、工艺流程设计的要求与依据

第二节 设计步骤与方法

- 一、资料的收集与整理
- 二、原粮接收、贮存与发放的设计
- 三、确定工序
- 四、选择设备
- 五、组合工艺流程
- 六、流量、设备数量及仓容的计算
- 七、绘制工艺流程图
- 八、编写设计说明书

第三节 工艺流程举例

- 一、日产100t大米厂工艺流程
- 二、日处理120t稻谷工艺流程
- 三、以糙米为原料的工艺流程

第七章 特种米与米制品生产工艺

第一节 特种米生产工艺

- 一、蒸谷米生产工艺
- 二、不淘洗米生产工艺
- 三、强化米生产工艺
- 四、留胚米生产工艺
- 五、配米生产工艺

第二节 米制品生产工艺

- 一、方便米饭生产工艺
- 二、方便米粥生产工艺
- 三、米粉生产工艺

第八章 副产品的综合利用

第一节 稻壳的综合利用

- 一、稻壳的理化特性
- 二、稻壳的综合利用

第二节 米糠的综合利用

- 一、米糠的化学组成
- 二、米糠的稳定化
- 三、米糠蛋白和纤维的分离方法
- 四、米糠的综合利用

第三节 胚芽的综合利用

第四节 碎米的综合利用

- 一、生产高蛋白米粉
- 二、制饮料
- 三、制麦芽糖醇

附录

附录一 我国稻谷的分类与质量标准

附录二 我国糙米的分类与质量标准

附录三 我国大米的分类与质量标准

附录四 蒸谷米（出口）质量标准

附录五 不淘洗米（晚粳）试行质量标准

附录六 日本大米质量标准

附录七 美国大米质量标准

附录八 泰国大米质量标准

附录九 设备图形符号

主要参考文献

• • • • • [\(收起\)](#)

[稻谷加工与综合利用_下载链接1](#)

标签

评论

[稻谷加工与综合利用_下载链接1](#)

书评

[稻谷加工与综合利用_下载链接1](#)