

谷物加工工艺及设备



[谷物加工工艺及设备_下载链接1](#)

著者:才磊

出版者:科学出版社

出版时间:2002-12-01

装帧:

isbn:9787030107589

本书在详细分析谷物的营养品质、食用品质、物理特性以及加工品质的基础上，结合国外最新进展，对稻谷、小麦、玉米等主要谷物的加工工艺、设备选择及新产品开发等作了较为全面的阐述，对粟、高粱、大麦、荞麦及燕麦的营养价值和加工工艺亦作了相应叙述；对谷物加工产生的副产品的综合利用也有较为详细的介绍。

本书可作为食品科学及谷物加工专业本科生的教材，也可作为相关专业的研究生、科技人员及管理人士的参考书。

作者介绍:

目录: 序

前言

绪论

第一章 谷物及其品质

第一节 概述-

一、谷物的种类

二、谷物品质的内容

第二节 谷物籽粒的形态结构

一、谷物籽粒的形态特征

二、谷物籽粒的结构

三、谷物籽粒各组成部分的重量比例

四、谷物分类与质量标准

第三节 谷物的物理特性与加工品质

一、谷物的色泽、气味与表面状态

二、谷物的粒形、粒度与均匀度

三

• • • • • [\(收起\)](#)

[谷物加工工艺及设备_下载链接1](#)

标签

评论

[谷物加工工艺及设备_下载链接1](#)

书评

[谷物加工工艺及设备_下载链接1](#)