

发芽糙米及其系列产品的加工技术



[发芽糙米及其系列产品的加工技术_下载链接1](#)

著者:张峻

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2009-9

装帧:

isbn:9787543325098

《发芽糙米及其系列产品的加工技术》内容简介：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。

作者介绍:

张峻，男，汉族，1968年出生，博士，在天津市农业科学院从事农产品深加工工作，对发芽糙米的加工技术进行过较系统的研究。发表论文40余篇，论著及译著有《食品微胶囊、超微粉碎加工技术》、《微生物生物学》。

目录: 第一章 稻谷概述 第一节 稻谷的分类 第二节 稻谷籽粒的形态结构 第三节 稻谷的化学成分 第四节 稻谷籽粒各部分的营养成分第二章 发芽糙米的营养与保健功能 第一节 健康膳食金字塔 第二节 发芽糙米与白米营养及功能成分比较 第三节 发芽糙米中某些营养及活性成分的生理功能第三章 发芽糙米的加工技术及食用方法 第一节 发芽糙米的加工技术 第二节 发芽糙米食谱第四章 发芽糙米制品的加工技术 第一节 发芽糙米发酵制品 第二节 发芽糙米焙烤食品 第三节 发芽糙米膨化食品 第四节 即食发芽糙米粉 第五节 其他发芽糙米制品附录 糙米国家标准《GB/T18820-2002糙米》
• • • • • [\(收起\)](#)

[发芽糙米及其系列产品的加工技术_下载链接1](#)

标签

评论

[发芽糙米及其系列产品的加工技术_下载链接1](#)

书评

[发芽糙米及其系列产品的加工技术_下载链接1](#)