

燕麦品质与加工



[燕麦品质与加工 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-4

装帧:

isbn:9787030244123

《燕麦品质与加工》在对燕麦种植、营养、加工和综合利用进行分析、讨论的基础上，重点论述燕麦营养素——燕麦蛋白质、 β -葡聚糖和脂肪三大主要功能成分，以及燕麦产品加工，提出了燕麦是一种绿色和谐作物的观点及整体开发的思路。此外，书中还收集整理了国内外燕麦品质检测方法和燕麦相关法规标准，供读者参考。全书共分6章及附录，内容丰富、观点新颖、图文并茂。

《燕麦品质与加工》适合农学、植物学、生态学、食品科学、营养科学、动物科学领域的师生及研究人员参考。

作者介绍:

目录:

[燕麦品质与加工 下载链接1](#)

标签

燕麦加工

评论

本书中最精彩的部分是，燕麦的钝酶技术。燕麦粉及燕麦产品贮藏稳定性差是个大难题。书中比较了蒸制、加压蒸制、普通烘烤和红外烘烤等处理钝化脂肪酶。其中蒸汽灭酶法优于干热灭酶法，加压蒸汽可100%灭酶，也利于工业化实现。目前，燕麦加工企业也大多采用蒸汽灭酶的方法，钝化脂肪酶，延长保质期。

[燕麦品质与加工 下载链接1](#)

书评

[燕麦品质与加工 下载链接1](#)