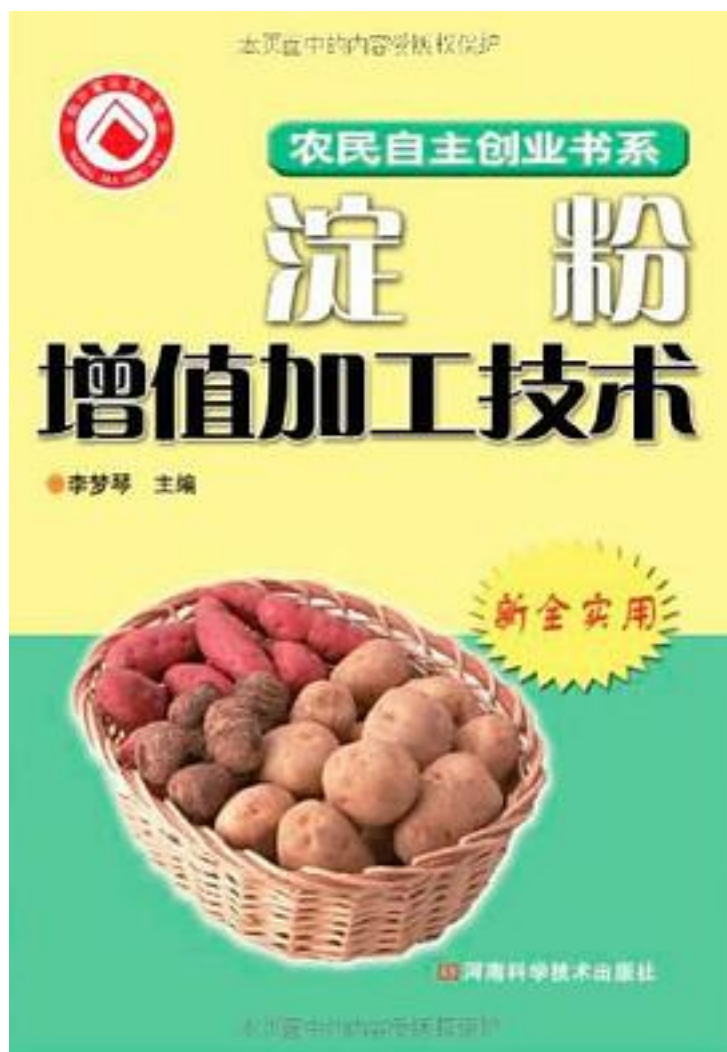


# 淀粉加工增值技术



[淀粉加工增值技术\\_下载链接1](#)

著者:李梦琴 编

出版者:河南科技

出版时间:2009-10

装帧:

isbn:9787534944093

《淀粉加工增值技术》共分六部分，第一部分介绍了淀粉行业的发展现状、产业政策及淀粉行业的QS认证程序和质量安全；第二部分介绍各类淀粉的生产工艺及副产品综合利用技术；第三部分介绍了以淀粉为原料生产各种淀粉糖的技术；第四部分介绍了几种典型的变性淀粉生产技术；第五部分介绍了粉丝、粉皮、凉粉、凉皮加工技术；第六部分介绍了几种典型的淀粉类方便食品加工技术。

作者介绍:

目录: 一、概述 (一)国内外淀粉发展概况 (二)我国淀粉产业政策 (三)淀粉行业的QS认证 (四)淀粉行业的食品安全 二、淀粉加工技术 (一)薯类淀粉的生产 (二)玉米淀粉的生产 (三)大米淀粉的生产 (四)淀粉加工副产物的综合利用 三、淀粉糖的生产技术 (一)概述 (二)葡萄糖 (三)结晶葡萄糖 (四)麦芽糖浆 (五)果葡糖浆 (六)中转化糖浆 (七)低聚糖 四、变性淀粉加工技术 (一)基本知识 (二)糊精 (三)氧化淀粉 (四)预糊化淀粉 (五)其他种类变性淀粉 五、粉皮、粉条、粉丝、凉粉加工技术 (一)粉皮生产技术 (二)粉条与粉丝生产技术 (三)凉粉、凉皮生产技术 六、淀粉类方便食品加工 (一)玉米淀粉方便食品 (二)米类淀粉方便食品 (三)薯类淀粉方便食品 附录参考文献  
· · · · · · [\(收起\)](#)

[淀粉加工增值技术\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[淀粉加工增值技术\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[淀粉加工增值技术\\_下载链接1](#)