

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

图书基本信息

书名：<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研究>>

13位ISBN编号：9787030362056

10位ISBN编号：7030362055

出版时间：2013-1

出版人：魏益民、关二旗、张波、等 科学出版社 (2013-01出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

作者简介

魏益民，中国农业科学院农产品加工研究所教授、博士生导师。

担任国家食物与营养咨询委员会委员、国家食品安全风险评估专家委员会委员、国家农产品质量安全风险评估专家委员会委员。

主要研究方向为：粮食及植物蛋白质工程，食品质量与安全。

先后主持和规划“十五”、“十一五”国家重大科技专项食品安全关键技术课题，国家科技攻关计划重点课题，“十一五”、“十二五”现代农业（小麦）产业技术体系专项，国家自然科学基金课题（39270447），国家高科技研究发展计划（863计划），农业部引进国际农业先进技术计划项目（948计划），科技部国际科技合作与交流项目等课题。

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

书籍目录

序前言第1章关于小麦籽粒质量概念的讨论1 1质量概念1 2测定质量1 3定义质量1 4小麦产业链1 5小结参考文献第2章关于小麦籽粒质量标准的讨论2 1引言2 2小麦籽粒质量和标准的概念2 3小麦籽粒质量标准现状2 4小麦籽粒质量标准制定的依据2 5小麦籽粒质量标准制定的原则参考文献第3章中国冬小麦品质改良与研究进展3 1引言3 2品质改良研究3 3小麦品质改良进展3 4主要问题与建议参考文献第4章小麦籽粒质量调查与分析4 1大田小麦籽粒质量调查与分析4 2仓储小麦籽粒质量调查与分析4 3主要小麦品种籽粒质量调查与分析参考文献第5章影响小麦籽粒质量的因素分析5 1区域小麦籽粒产量和质量调查5 2影响小麦籽粒质量的因素分析参考文献第6章小麦籽粒质量性状的相关性分析6 1引言6 2材料与方法6 3结果与分析6 4讨论6 5结论参考文献第7章黄淮冬麦区小麦质量分析与研究7 1黄淮冬麦区的小麦生产7 2黄淮冬麦区的小麦籽粒质量7 3展望与建议附表后记

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

章节摘录

第1章关于小麦籽粒质量概念的讨论国际标准化组织 (International Organization for Standardization, ISO) 在《质量管理体系——基础和术语》(ISO9000:2000)中对质量概念给出了广义的定义。

关于小麦籽粒质量,早期的国际贸易主要以容重定级,逐步发展成以硬度、籽粒色泽、冬春性为分类依据,按容重定级的体系。

随着产业化和快速检测技术的发展,一些小麦出口国以小麦品种的质量特性为基础,探讨以用途为分类依据、以蛋白质含量为标准制订价格的新模式。

国家标准《小麦》(GB 1351—2008)沿用以籽粒色泽分类为基础,按容重定级的体系。

质量的定义在小麦加工利用过程中的不同阶段,包括育种、储运、制粉和最终利用,是变化的;研究者将会关注新颖的分析工具和方法,并在谷物化学理论和方法的基础上,确定质量在小麦生产和不同利用阶段的定义。

讨论如何把从消费者反馈中得到的信息再加工,形成新的育种方向或目标。

了解什么是质量,实际定义有何不同,可为在市场上形成有见地的、经济合理的决策提供依据。

因此,从这些定义出发,理解和定义小麦籽粒质量,有助于规范小麦籽粒质量的概念,统一其含义,制定小麦产品标准,改进小麦质量改良的实践,促进小麦产业和食品工业、储运物流和消费市场的联系和交流。

1.1 质量概念质量 (quality) 是指一组固有特性满足要求的程度。

质量可使用形容词来修饰,如差、好或优秀。

固有的 (与其相反是“外来的”) 就是指在某事或某物中本来就有的,尤其是那种永久的特性。

要求 (requirement) 是指明示的、通常隐含的或必须履行的需求或期望。

通常隐含是指组织、顾客和其他相关方的惯例或一般做法,所考虑的需求或期望是不言而喻的。

特定要求可使用修饰词表示,如产品要求、质量管理要求、顾客要求。

规定要求是经明示的要求。

要求可由不同的相关方提出。

等级 (grade) 是指对功能用途相同但质量要求不同的产品、过程或体系所作的分类或分级。

在确定质量要求时,等级通常是人为规定的。

顾客满意 (customer satisfaction) 是指顾客对其要求已被满足程度的感受。

能力 (capability) 是指组织、体系或过程实现产品并使其满足要求的本领 (ISO9000:2000)。

根据有关质量的定义,从科学的角度理解,特别是从谷物化学角度理解,质量是一个不确定的目标。

科学概念本身牵涉到具体的、定量的信息——数量、质量和性能的测定。

质量是一个不确定的、可塑造的概念,没有准确定义;它本质上归结于人们的感知。

人们所判定的产品特征的综合就是质量;质量的概念没有对错,只是复杂特性被全部感知的程度 (Bettge, 2010)。

人们的感知会随个体、文化的差异而不同。

就小麦产业链而言,收储用户的质量观主要考虑籽粒的物理特性;制粉用户的质量关注点在于出粉率和白度;面制品用户则侧重制成品的消费者关注点。

因此,获得一个统一的质量定义几乎是不可能的。

即使在最佳条件下,实现目标质量也是很困难的,尤其对于小麦籽粒质量。

当涉及人们的判断时,不仅小麦目标质量的实现是困难的,小麦质量的定义在小麦加工、销售和最终应用范围的特定阶段也是有所不同的。

小麦加工和销售的每个阶段需要质量的不同定义。

在不同的阶段,定义可能不同,有时甚至还是矛盾的。

在小麦加工利用的整个过程中,很少有人能够理解,质量在一个阶段的定义不能表示其在另一个阶段定义的原因。

例如,令一些小麦买家感到失望的是,购买美国的头等制粉用小麦,并不能提供一流的面包制作品质。

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

这一事实表明,反映小麦籽粒完整性和干净程度(并不代表任何最终用途的适用性)的分级和销售标准不能被完全接受。

中国的小麦收购标准按容重定级,同样不能代表其最终制作食品的质量。

即使使用国际标准《专用小麦品种品质》,特别是《优质小麦强筋小麦》(GB/T17892—1999)、《优质小麦弱筋小麦》(GB/T17893—1999)标准分类收储的小麦,也不能保证完全满足最终制品的质量。

只能理解为评价质量的性状和食品质量特性有相关关系,但不是等同关系。

12测定质量在过去的40年里,植物遗传育种已经通过DNA水平的操作和质量评价技术的发展发生了革命性的变化。

这些方法通过遗传转化也给市场带来了新的产品,大幅提高了选择育种的效率。

同时,免疫学和光谱学领域的技术发展提高了育种工作者快速识别新品种表现型的能力。

DNA标记辅助选择和快速表达基因型等遗传操作得到发展,育种者通过这些方法提高或改变小麦的质量。

人们将会投入更多精力去改变小麦多酚氧化酶活性、淀粉组成、面筋筋力和抗穗发芽特性,并确定每一种方法的最优方案(何中虎等,2005)。

讨论贸易应用中营销和运输阶段的小麦质量,探索小麦质量的定义和知识是当前小麦市场和研究领域内每个人的目标。

尤其是在判定大量小麦的类别和潜在功能时,需要确定质量的含义。

这一过程开始于一个品种的育成和目前消费者在零售货架上寻找满足个人理想质量产品的方式(Bettge, 2010)。

在市场和销售渠道中,虚拟整合作为定义质量的下一个前沿,在整个小麦供应过程中也有讨论的必要。

此外,在销售链中,业务增长的经济意义和如何评估消费者对质量要素的满意程度也是个问题。

质量本身是一个重要的目标,但它又必须从最终使用者满意,以及粮食市场和贸易能够产生经济效益两方面进行定义。

谷物中的植物化学物质,如羟基桂皮酸、木脂素类、植物固醇等,已经证明是一系列对健康有益的物质,并且与全谷物消费有关。

然而,一些有益于人类健康的成分对小麦生产和加工利用提出了挑战。

最近,许多文章中都有谷物制品中不同植物化学物质及其含量的数据。

然而,因为这些方法往往是非官方的或者利用不确定的方法,所以不同实验室的结果很难具有可比性。

应讨论用于分析谷物中植物化学物质(检出限、测定限、回收率)分析方法的最低要求。

另外,也需要讨论那些广泛应用而不确定的方法,如总酚含量的测定方法以及应用这些方法得出的结论。

全麦制品得到科学家和消费者越来越多的关注,对于消费者来说,质量的定义和分析方法越来越重要。

质量,随着它在营养和健康上的体现,需要在实际情况下讨论和比较更好、更标准的分析方法。

13定义质量什么是质量及其在制粉中是怎么被定义的?

质量即小麦制粉需要达到消费者的期望值。

对面粉有特殊需求的消费者,如面包师和其他面粉使用者,他们对面粉的需求应该能够被经济合算地满足。

怎样才能使商业制粉满足消费者的需求,并同时从那些对小麦质量有着不同看法的小麦供应者那得到高质量小麦是需要考虑的问题。

在实验制粉中,有两个基本的方法可用于定义质量。

第一个(客观存在的)是一种实验方法,在制粉过程中降低可变性,以此可以评价小麦固有性能中的不同。

第二个(不是必须存在的)反映的是商业制粉性能,制粉时设置达到预算最大经济利润的出粉率(Bettge, 2010)。

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

作为消费者，可以用磨粉实验的数据决定买哪种小麦。

然而，出粉率、流变学和最终用途的数据是基于标准试验方法制作的小麦和面粉。

例如，一种小麦在65%的出粉率时有良好的烘焙质量，在75%的出粉率时它还能表现出同样良好的烘焙质量吗？

商业和实验磨粉的数据是有相关性的，但这些数据能反映在面包房中最终应用的表现吗？

这还需要实验磨粉技术和商业磨粉结果一致性的信息。

<<黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研>>

编辑推荐

魏益民等专著的《黄淮冬麦区小麦籽粒质量调查与研究》主要介绍了2008—2010年黄淮冬麦区河南、河北、山东、陕西1385份农户田间小麦籽粒样品，424份粮库仓储小麦籽粒样品的籽粒质量、小麦品种质量，以及小麦品种布局等信息；分析了在生产上质量较为稳定的优质小麦品种的特点；讨论了优质强筋小麦的区域分布特征；提出了生产优质小麦原料和食品的可能性和发展潜力。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>