

<<碾米工艺与设备>>

图书基本信息

书名：<<碾米工艺与设备>>

13位ISBN编号：9787500539209

10位ISBN编号：7500539207

出版时间：1998-12

出版时间：中国财政经济出版社

作者：吴良美 编

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>

<<碾米工艺与设备>>

内容概要

《国内贸易部部编中等专业学校教材:碾米工艺与设备》是国内贸易部部编中等专业学校教材,《国内贸易部部编中等专业学校教材:碾米工艺与设备》主要对碾米工艺及其设备进行了介绍,书中有出图,使设备形象的展现在读者面前,还有对其构造的详细解析,让读者一目了然,对农业的发展有一定的作用。

<<碾米工艺与设备>>

书籍目录

- 绪论
- 第一章 稻谷的工艺性质
 - 第一节 稻谷的分类及其籽粒结构
 - 第二节 稻谷的物理性质
 - 第三节 稻谷的化学成分
- 第二章 稻谷的清理
 - 第一节 杂质及其清理方法
 - 第二节 风选
 - 第三节 筛选
 - 第四节 干法比重分选
 - 第五节 磁选
- 第三章 稻谷脱壳
 - 第一节 概述
 - 第二节 胶辊砻谷机
 - 第三节 脱壳工艺效果的评定
- 第四章 谷壳分离与收集
 - 第一节 谷壳分离
 - 第二节 谷壳收集与整理
- 第五章 谷糙分离
 - 第一节 概述
 - 第二节 谷糙分离平转筛
 - 第三节 重力谷糙分离机
 - 第四节 巴基机
 - 第五节 谷糙分离工艺效果评定
- 第六章 碾米
 - 第一节 概述
 - 第二节 卧式碾米机
 - 第三节 喷风碾米机
 - 第四节 立式碾米机
 - 第五节 米机的工艺组合
 - 第六节 碾米工艺效果评定
- 第七章 成品及其副产品整理
 - 第一节 成品整理
 - 第二节 副产品整理
- 第八章 白米深加工与成品计量包装
 - 第一节 蒸谷米生产
 - 第二节 水磨米加工
 - 第三节 不淘洗米加工
 - 第四节 强化米加工
 - 第五节 留胚米加工
 - 第六节 增香大米及其他特种米加工
 - 第七节 计量及包装
- 第九章 工艺流程设计
 - 第一节 概述
 - 第二节 工艺流程设计的步骤和方法

<<碾米工艺与设备>>

- 第三节 工艺流程举例
- 第十章 副产品的综合利用
 - 第一节 稻壳的综合利用
 - 第二节 米糠、米胚芽的综合利用
 - 第三节 碎米的综合利用
- 第十一章 杂粮加工
 - 第一节 高粱加工
 - 第二节 粟加工
- 第十二章 生产技术管理
 - 第一节 概述
 - 第二节 操作规程的制定和执行
 - 第三节 劳动组织与劳动保护
 - 第四节 技术测定
 - 第五节 质量管理
 - 第六节 设备管理
 - 第七节 日常生产管理
 - 第八节 节能管理
- 附录一 我国稻谷的分类与质量标准
- 附录二 我国大米的分类与质量标准
- 附录三 各种金属丝筛网的规格
- 附录四 碾米设备的专业品种型式代号及产品规格

<<碾米工艺与设备>>

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>