

<<油料加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<油料加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787564504489

10位ISBN编号：756450448X

出版时间：2011-9

出版时间：齐玉堂 郑州大学出版社 (2011-09出版)

作者：齐玉堂 编

页数：337

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>

<<油料加工工艺学>>

内容概要

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材·高等学校食品类国家特色专业建设教材：油料加工工艺学》论述了从油料储藏到油脂产品的生产与加工过程中的工艺理论。内容涉及原油脂工程专业油料预处理压榨工艺学、油脂浸出工艺学、油脂精炼及加工工艺学等课程内容，以植物油料加工为主线，同时新增加了动物油料、微生物油脂的加工等内容。

<<油料加工工艺学>>

书籍目录

第1章 油料及油料加工概述1.1 油料的种类1.2 油料的结构1.3 油料加工工艺的选择1.4 油料的加工工艺
第2章 油料的干燥与储藏2.1 油料的干燥2.2 油料的储藏第3章 油料的预处理3.1 油料的清理3.2 油料的破碎3.3 油料的剥壳、去皮3.4 油料料坯的调质3.5 油料的轧坯3.6 料坯的蒸炒3.7 油料挤压膨化第4章 压榨法制油4.1 压榨法制油概述4.2 压榨法制油的基本原理4.3 影响压榨法制油效果的主要因素4.4 压榨法制油的分类与选择4.5 螺旋榨油机的工作原理第5章 特殊制油方法5.1 水代法制油5.2 水酶法提油5.3 动物油脂的制取5.4 微生物油脂的制备第6章 浸出法制油6.1 植物油脂浸出用的工业溶剂6.2 油脂的浸出6.3 混合油处理6.4 湿粕脱溶6.5 溶剂回收第7章 超临界及亚临界萃取7.1 超临界萃取7.2 亚临界萃取第8章 油脂精炼8.1 毛油中的杂质8.2 悬浮杂质的去除8.3 油脂脱胶8.4 油脂脱酸8.5 油脂脱色8.6 油脂脱臭8.7 油脂脱蜡第9章 油脂改性9.1 油脂分提9.2 油脂氢化9.3 酯交换第10章 食用油脂深加工产品10.1 人造奶油10.2 起酥油10.3 调和油第11章 油脂的包装与储藏11.1 食用油脂的包装11.2 食用油脂的储藏参考文献

章节摘录

版权页：插图：根据成品粕的用途和质量等级选择不同的生产工艺。

如饲用豆粕的生产，要求其生产工艺和操作条件要满足有效破坏抗营养成分、豆粕充分熟化、豆粕尿素酶含量符合要求，同时还不能使蛋白质过度变性和破坏，以提高其饲用效价。

又如高蛋白豆粕的生产，要求达到高脱皮率。

等级豆粕的生产，应对豆粕和豆皮进行粉碎并根据不同蛋白质含量的要求按一定比例进行豆粕和豆皮充分混合。

食用豆粕的生产，需要进行严格的除杂、脱皮，要求油脂生产过程在低温下进行，尤其是低温脱溶，以保持蛋白质的不变性或少变性。

还有，饲用棉籽粕的生产要选择两步浸出脱酚工艺技术，饲用菜籽粕的生产选用脱皮和冷榨工艺等。

1.3.2.3 按卫生要求分类对于食品级油脂及粕的生产，还必须保证其生产工艺和条件符合食品卫生指标。

油脂生产企业生产的油脂产品大多是食品级的，还有作为食品工业用的大豆低变性蛋白粕、植物蛋白粉等，在整个生产过程中都要严格遵循卫生指标，防止杂菌感染和污染。

<<油料加工工艺学>>

编辑推荐

《油料加工工艺学》为普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材,高等学校食品类国家特色专业建设教材之一。

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>