

《燕麦的营养及其加工利用》

图书基本信息

书名：《燕麦的营养及其加工利用》

13位ISBN编号：9787122059222

10位ISBN编号：7122059227

出版时间：2009-9

出版社：周素梅、申瑞玲 化学工业出版社 (2009-09出版)

页数：157

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《燕麦的营养及其加工利用》

前言

《燕麦的营养及其加工利用》

内容概要

《燕麦的营养及其加工利用》共八章，包括燕麦的种植和生产意义，品种、形态结构及品质评价,营养成分，保健功能，燕麦食品及其加工工艺，燕麦新产品的开发及未来发展等方面的内容。《燕麦的营养及其加工利用》是一本集理论知识与实用技术为一体的燕麦专业书籍。《燕麦的营养及其加工利用》可作为从事燕麦研究与产业开发的科研技术人员的培训教材及参考阅读，关注燕麦的消费者通过阅读此书可认识和了解燕麦的相关知识与技术。

《燕麦的营养及其加工利用》

书籍目录

《燕麦的营养及其加工利用》

章节摘录

插图：第二章 燕麦的品质特性与评价燕麦作为动物饲料、人类食物以及工业加工的原料，其存在和可开发的产品形式众多，这些产品所利用的部位或燕麦的生长阶段也不尽相同，从全植株、秸秆、金籽粒到籽粒的某个部位，从鲜草到干草，不一而足。本书重点讲述燕麦籽粒的营养与加工特性，因此有关燕麦其他部分的品质或特性不再赘述。第一节 燕麦籽粒的品质特性在燕麦育种过程中，需要考察的种质资源性状包括其植物学性状、生物学性状、农艺性状、抗性性状以及籽实的品质性状等。从食用和加工的角度，则主要关注籽实（粒）的品质性状，包括籽粒的蛋白质、脂肪等化学品质以及色泽、千粒重、容重等物理品质。相对于小麦、水稻、玉米等大宗作物，燕麦的籽粒品质性状指标相对较少，这与其长期处于加工程度较少的小杂粮的地位有关。不过，近年来随着对燕麦营养保健功能认识的深入，涉及此方面功效的理化指标，如 α -葡聚糖含量、亚油酸含量也逐渐充实到燕麦籽粒品质的考察指标中。

一、燕麦籽粒的物理品质燕麦品种按照外稃的性状分为带稃的皮燕麦和无稃的裸燕麦，皮燕麦的籽粒紧裹在内稃、外稃之间，与外稃的结合程度影响到燕麦的加工和出品率。因此，皮/裸或有无外稃（壳）是燕麦籽粒一个重要的物理性状。

《燕麦的营养及其加工利用》

编辑推荐

《燕麦的营养及其加工利用》由化学工业出版社出版。

《燕麦的营养及其加工利用》

精彩短评

- 1、不少内容挺新的，挺有参考价值

《燕麦的营养及其加工利用》

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:www.tushu111.com