

《农产品品质及检验》

图书基本信息

书名：《农产品品质及检验》

13位ISBN编号：9787122030665

10位ISBN编号：7122030660

出版时间：2008-9

出版社：张国良、霍中洋、许轲、张洪程 化学工业出版社 (2008-09出版)

页数：235

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

《农产品品质及检验》

前言

当前我国调整农业和农村经济结构进入了质量效益阶段，要求适应农业产业升级，提高国际竞争力，适应市场对农产品多样化需求和农民增收的需要。在确保国家粮食安全的前提下，更加注重农产品的优质化、专业化。水稻、小麦是我国主要的农作物，大麦、玉米、甘薯、棉花、油菜是我国重要的农作物。从种植这些农作物获得的直接农产品和人们的衣、食密切相关。农产品的品质形成不仅受品种遗传特性的制约，而且还受环境条件和栽培技术的影响。因此，必须在了解农产品品质形成机理的基础上，采取有效的调控措施，才能实现农作物优质高产。《农产品品质及检验》一书系作者在收集国内外大量研究资料基础上，以作物优质高产为目标编写而成的。该书一方面探讨了水稻、小麦、大麦、玉米、甘薯、棉花、油菜作物产品的品质概念、内涵、评价指标与国内外差异，及我国的品质区划；另一方面在讲述作物农产品品质形成的遗传和生理基础上，提出提高农产品品质的调控措施。同时介绍了水稻、小麦、大麦、玉米、甘薯、棉花、油菜作物产品的品质的测定和检验方法。

《农产品品质及检验》可供农作物优质育种、栽培、食品科学、粮食加工的科技工作者、农业院校师生、农业技术推广人员及广大农民朋友参考使用。在《农产品品质及检验》的编写过程中，得到了淮阴工学院和扬州大学有关领导的大力支持和有关专家的具体指导，同时参考了同行专家的宝贵资料，在此一并表示衷心的感谢！由于编者水平所限，加上时间仓促，书中难免存在疏漏之处，敬请同行专家和读者批评指正。

《农产品品质及检验》

内容概要

《农产品品质及检验》主要内容：优质农产品品种的选育与鉴定是现代农业生产所面临的主要问题之一。《农产品品质及检验》分别介绍了水稻、小麦、玉米、甘薯、油菜、棉花等七种作物的品质性状指标和品质形成与调控机制，并对上述七种作物的品质分析测定技术与方法进行了详细的说明。

书籍目录

绪论一、农产品品质及其评价二、农产品品质的检验方法三、农产品样品的采取、处理和保存第一章 稻米品质及检验第一节 稻米品质及其评价一、国外稻米品质的评价二、中国稻米品质的评价三、米饭的蒸煮四、中国稻米的品质现状与优质稻米(谷)的标准五、中国稻米的品质区划第二节 稻米品质的形成与调控一、稻米品质形成的遗传和生理基础二、水稻品种与品质的关系三、环境条件及栽培因素对稻米品质的影响四、加工贮藏对稻米品质的影响五、稻米品质的调控第三节 稻米品质的检验方法一、糙米率和出糙率的测定二、精米率、整精米率的测定三、垩白粒率、垩白度的测定四、直链淀粉含量的测定五、胶稠度的测定六、糊化温度的测定(碱消法)七、稻米糊化特性的测定(黏度仪法)八、粗蛋白含量的测定九、氨基酸的测定第二章 小麦品质及检验第一节 小麦品质及其评价一、国外小麦品质的评价二、中国小麦品质的评价三、小麦籽粒品质的定义和内涵四、小麦籽粒的主要生化组分五、小麦籽粒品质性状的变异特点六、小麦籽粒品质评价指标七、小麦的品质现状与品质生态分区第二节 小麦品质的形成与调控一、小麦品质形成的遗传与生理基础二、环境条件与栽培因素对小麦品质的影响三、小麦品质的栽培调控四、不同专用小麦的调优栽培技术规范第三节 小麦品质的检验方法一、籽粒硬度的测定(研磨时间法)二、沉淀值的测定(泽伦尼法)三、水分的测定(国标法GB 3523—83)四、粗蛋白含量的测定五、赖氨酸含量的测定六、面筋含量的测定(手洗法)七、面粉白度的测定(R457白度仪法)第三章 大麦品质及检验第一节 大麦品质及其评价一、中国的大麦生产二、饲料大麦品质及其评价三、啤酒大麦品质及其评价第二节 大麦品质的形成与调控一、大麦品质形成的遗传与生理基础二、影响大麦品质的因素三、大麦品质的栽培调控第三节 大麦品质的检验方法一、啤酒大麦浸出物的测定二、啤酒大麦糖化力的测定三、啤酒大麦水敏感性鉴定四、粗淀粉含量的测定(国标法GB 5006—85)第四章 玉米品质及检验.....第五章 甘薯品质及检验第六章 棉花品质及检验第七章 油菜品质及检验参考文献

章节摘录

第一章 稻米品质及检验水稻是最重要的粮食作物之一，世界上有二分之一以上的人口以稻米为主食。中国是世界水稻生产与稻米消费大国，水稻栽培面积占粮食作物种植面积的1/3，产量占粮食总量的近一半，人均年消费稻米150kg以上，因而稻米总产量的高低及其品质优劣与农民的收入和人们的生活息息相关。在以往一段较长的时间里，中国对稻米的生产以量为纲，不大重视品质。改革开放以来，随着人民生活水平的提高以及稻米贸易对品质的要求，大家开始重视优质稻的育种和生产。种优质稻，吃优质米已成为一种时尚。而且随着中国产业结构的调整，种植制度的改革和全球经济一体化的逐步认同，进一步优化资源配置，发展优质稻米产业，是拓宽国内市场，提高国际竞争力，促进稻农致富的有效途径。因此，了解优质稻米的品质标准和影响因素，从而培育优良品种，生产优质稻米，满足社会需要，就显得更为迫切。稻米品质是稻米作为商品在流通、消费过程中所必须具备的特性，是市场对稻米物理与化学特性要求的综合反应，是既反映稻米内在自然属性，又体现其社会属性的一组综合性状，因此具有多样性的特点，不同地区或用途对稻米品质的要求也不相同。就食用稻米而言，泰国更侧重于粒形，日本的重点在于食味及外观，一些东南亚国家则要求米的胀性要好，而中东及非洲地区一般需要蒸谷米。即使在中国，北方人喜食粳米，南方人又好籼米。对于饲用稻，高蛋白质含量是优质的主要指标，酿造用稻以低蛋白质含量为宜，而生产米粉干需要高直链淀粉含量。稻米品质的评价一般按用途不同分为3个基本类别。食用标准：多数人喜欢米饭较软、适口性好，但人们的取食嗜好也会因时空的变化而异，这是最主要、难以统一的评价标准。工业标准：作为制粉、味精、酿酒等工业原料，要求直链淀粉含量高。饲用标准：一般更重视蛋白质、维生素含量的高低。

《农产品品质及检验》

编辑推荐

《农产品品质及检验》适合于从事农作物优质育种、栽培、食品科学、农业院校师生、农生技术推广人员参考使用。

《农产品品质及检验》

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