

《小麦产后加工理论与技术研究》

图书基本信息

书名：《小麦产后加工理论与技术研究》

13位ISBN编号：9787801678072

10位ISBN编号：7801678079

出版时间：2005-7

页数：355

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

《小麦产后加工理论与技术研究》

内容概要

小麦是世界上第二大粮食作物，年总产6亿t左右。随着科学技术的发展和人类生活水平的提高，世界上以小麦为原料的加工工业快速发展，发达国家的小麦产后加工已占到总产量的90%以上；用于制作不同食品的专用小麦面粉已达100多种；小麦产后加工产品已被广泛用于医药、化工、酒类、饲料等多种行业，促进小麦大幅度增值。我国是产麦大国，年产量约占世界总产的六分之一。由于农村人口比例大，小麦产后加工业与发达国家相比有一定差距，尤其作为我国第一产麦大省的河南省，小麦总产虽居全国第一，但小麦产后加工业与东部发达省份相比仍然相对滞后，在“九五”连续几个高产年份，还造成小麦暂时的、阶段性的积压。面对当时形势，省政府一方面引进投产小麦制作乙醇，生产乙醇汽油和小麦提取谷源粉等项目，同时，加大对小麦产后加工有关行业的科技投入，根据行业发展的需要，着重加强对小麦制作味精、小麦制作啤酒、小麦用作饲料以及小麦专用粉生产中的关键技术难题进行攻关研究，在“十五”开始，设立了河南省历史上第一个粮食产后加工重大科技攻关项目——“小麦产后精深加工技术与产业化开发”。河南省科技厅组织有关高校、科研院所以及十几家企业联合攻关。历时3年，在有关小麦制作味精、小麦啤酒、小麦抗营养因子和专用小麦粉等行业的关键技术研究和开发应用，获得了突破性进展，解决了一批技术难题，有几项已达到国内领先水平。这些研究成果和产品开发有力的推动了企业的科技进步和效益增长，充分显示出科技在企业生产中的重要作用。

为了把几年来的研究成果加以汇总，并在相关企业推广应用，我们编写了《小麦产后加工理论与技术研究》一书。该书全面展示了以上4个方面的最新研究成果，从理论到具体技术都作了比较系统的阐述，是一本理论与技术相结合的著作，可以作为相关企业技术人员在实际生产中具体应用，并可作为大、专院校师生教学的参考资料。我们期望该书的问世将对小麦产后加工业的发展起到一定的推动作用。

《小麦产后加工理论与技术研究》

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