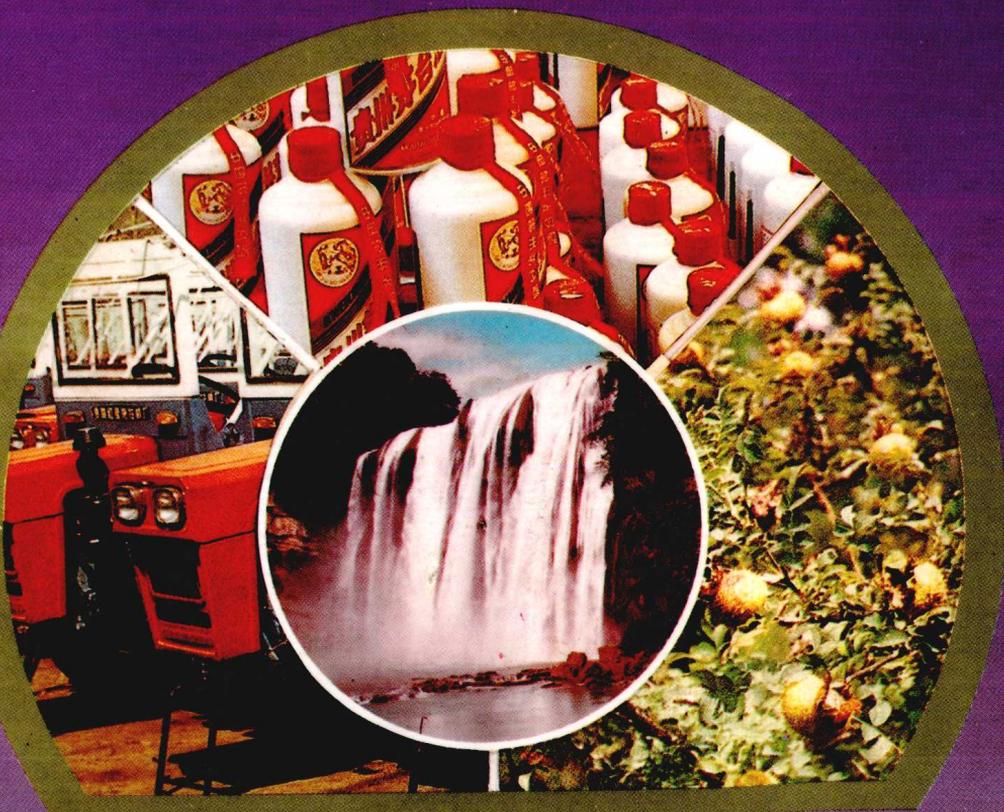


贵州农业实用技术全书

GUIZHOUNONGYESHUYONGJISHUQUANSHU

农畜产品加工与机电

“贵州农业实用技术”全书编辑委员会 编写

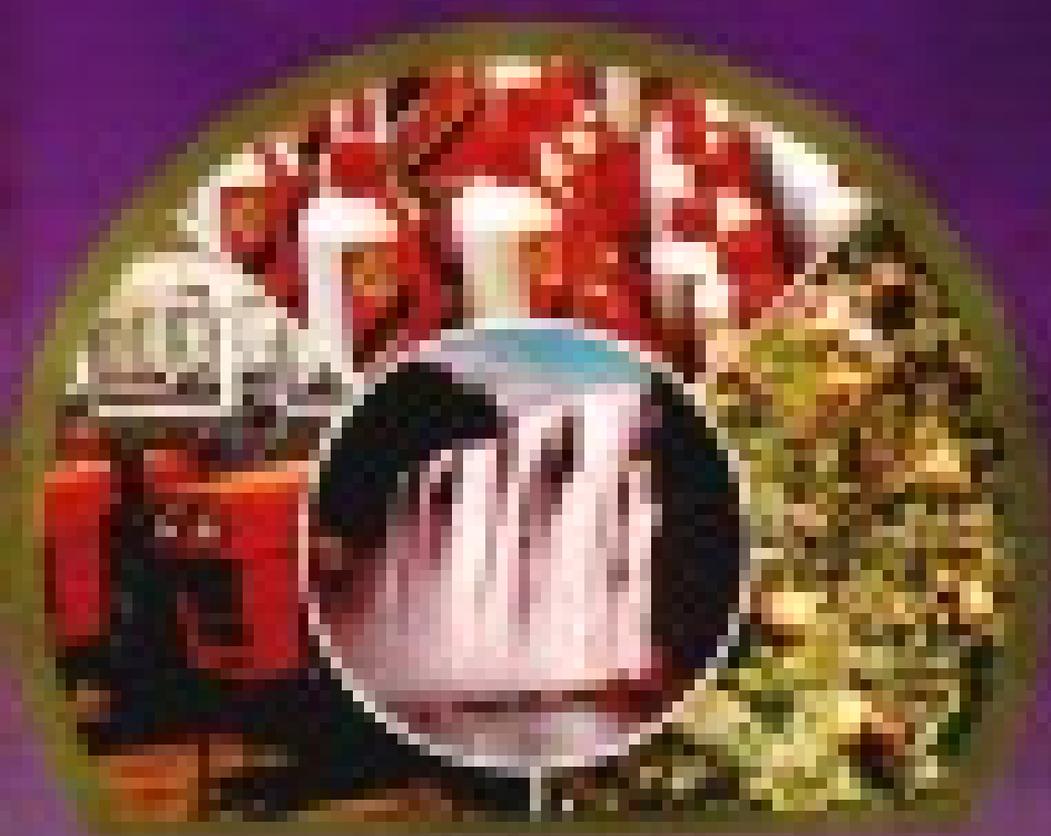


贵州科技出版社

中国轻工业年鉴 2011 卷

农产品加工与机电

CHINA LIGHT INDUSTRY YEARBOOK 2011



中国轻工业出版社

责任编辑 刘世强
封面设计 石俊生
技术设计 聂荣利

贵州农业实用技术全书
农畜产品加工与机电
“贵州农业实用技术”全书编辑委员会 编写

贵州科技出版社出版发行
(贵阳市中华北路 289 号 邮政编码 550004)

*
贵州新华印刷厂印刷 贵州省新华书店经销
850×1168 毫米 32 开本 17.875 印张 450 千字
1996 年 12 月第 1 版 1996 年 12 月第 1 次印刷
印数 1—15000

ISBN7—80584—695—2/S·128 定价:28.00 元

科教兴农

富民兴黔

刘方仁
一九九七年
八月九日

科 教 興 農
振 興 貴 州

吳亦俠



一九九七年四月

科技兴农
迅奔小康

王朝文



一九九七年五月

科 教 興 農
振 興 貴 州

吳亦俠



一九九七年四月

提高农民科技素质
加快富民兴黔步伐

龍吉毅 丁丑春

推广农业实用技术

加快农村脱贫致富

袁荣贵

一九九七年五月

“贵州农业实用技术”全书

编辑委员会

顾 问 陈士能 袁荣贵 龚贤永 章力建

主 编 刘支胜 刘振业

常务副主编 杨昌达

副主编 (以姓氏笔画为序)

韦 克 王绪才 卢培凡 刘名建

许西记 许炳南 朱奕庆 巫怒安

李 菁 何文光 陈元钧 张庆勤

张明新 杨通华 杨 铁 周朝久

顾庆金 陶性潜 唐昌黎 戴保威

编 委 (以姓氏笔画为序)

王书彤 王光华 支崇远 冯道霞

江子刚 江锡瑜 许子平 伍成华

刘书义 刘俊凡 孙鸿勋 李 明

陈正伦 杨正德 杨宏敏 杨胜学

邵峰泉 吴盛黎 张 渭 郑清林

周德莲 骆心权 徐文彬 胡廷黔

陶玉顺 夏先林 秦维章 谌志铭

彭国华 熊继文 廖金荃 廖臻瑞

编委会办公室

主 任 伍成华 吴 跃

副 主 任 陶玉顺

工作人员 刘小芹 魏清泉

毛青扬 张君红

审稿定稿人员（以姓氏笔画为序）

卢培凡 刘支胜 刘振业 纪跃春

杨昌达 邹超亚 张厚涛 陶玉顺

高登祥 谌志铭

《农畜产品加工与机电》

编写人员

主 编	何文光			
副主编	王书彤			
编写人员	何文光	王书彤	方 雷	李健雄
	何 薇			
审 稿	湛志铭	牟君富	何文光	谢朝宗

前 言

袁荣贵

农村、农业和农民问题，是我国社会主义革命时期的首要问题，也是我国社会主义建设的首要问题。中华人民共和国成立40多年来的历史经验证明：农业状况的好坏，直接关系到整个国民经济的发展，关系到社会安定和国家的独立自主。什么时候粮食丰收了，农业搞上去了，经济发展就快，国家的日子就好过。反之，经济发展就缓慢，人民生活就困难，国家的日子也不好过。

改革开放以来，我省农村实行了以家庭联产承包责任制为主要内容的一系列改革，极大地激发了广大农民的生产积极性，解放了农村生产力，全省农业和农村经济持续、稳定、全面发展，农民生活水平有了很大提高，贫困面貌有了明显改变，全省农村已由生存型转变为温饱型，正在实现由温饱型向小康型的跨越。

但从整体上看，我省农业基础脆弱，物质装备水平低，抗御自然灾害能力弱，农业劳动者整体科技文化素质低，生产方式落后，农业综合生产能力低的状况并没有根本改变；特别是全省粮食尚不能自给，至今还有600多万贫困人口仍未超过温饱线。这些问题制约了我省农业和农村经济进一步持续、稳定、全面的发展。要解决这些问题，提高现有农业生产水平，保证我省农业再上新台阶，最根本的是要切实依靠“科教兴农”，使农业生产真正转移到依靠科技进步和提高劳动者素质的轨道上来。江泽民总书记在江西考察农业时指出：“现代农业的一个主要特征就是农产品的科技含量高，农业科技在农业增长中贡献份额大。”目前，我省农业科技在农

业增长中的贡献率约为 30% 左右, 低于全国 35% 的水平, 更低于发达国家 60% 以上的水平。因此, 切实依靠科技进步的潜力, 是我省农业再上新台阶的有效途径和巨大动力。

近年来, 我省广大农业科技人员, 研究开发和推广普及了一大批先进的农业实用技术和科研成果, 使全省主要农产品的产量得以持续稳定的增长, 为全省农业和农村经济的全面发展发挥了重大的作用。但面对新的形势和任务, 为确保我省“九五”计划和 2010 年远景规划中农业发展任务的实现, 我们应当更加注意依靠科技和教育, 加大现有先进实用农业技术推广和普及的力度, 注重在推广普及的深度和广度上狠下功夫, 并使之尽快转化为现实的生产力。要实现农业“两个根本性转变”, 提高广大农民和乡镇等基层干部的科技文化素质, 提高科学种田的水平, 提高科技在农业增产中的贡献份额, 必须有一套好的教材或读本。为了适应这一需要, 由贵州农学院牵头, 省有关部门配合, 编写出版了这部“贵州农业实用技术”全书。

“贵州农业实用技术”全书共分 5 册, 约 330 万字。为了方便广大农村读者, 另按专题出版单行本。包括粮食作物、经济作物、土壤改良与施肥、植物病虫害鼠害防治、果树、蔬菜、花卉、经济林、茶叶、食用药用菌、中药材、家畜、家禽、水产、养蜂、畜禽疾病防治、农产品贮藏加工、畜产品加工、农村机电、加工机械、乡镇企业管理、农村市场经济、农村供销、生态农业等方面的内容。“贵州农业实用技术”全书采用问答形式, 文字简明, 通俗易懂, 图文并茂, 资料翔实, 既有现代科学技术知识, 又反映贵州农业生产的特点, 有较强的针对性、实用性、可操作性、科学性、知识性和系统性, 是一部非常适用于农村知识青年、复员退伍军人、专业户、农业科技人员、乡镇基层干部以及农业职业学校师生的不可多得的好书。

1996. 12

目 录

一、农产品贮藏加工

概 述	(1)
1. 农产品包括哪些范围?	(1)
2. 何谓农产品贮藏?	(1)
3. 农产品为什么要进行贮藏?	(2)
4. 何谓农产品加工?	(2)
5. 农产品加工有哪些特点?	(2)
6. 为什么说食品加工业是农产品加工业的重要组成部分?	(3)
7. 何谓食品加工业?	(3)
8. 传统食品加工与现代食品加工有何区别?	(3)
9. 我国食品工业发生了哪些巨大变化?	(4)
10. 农产品加工的发展趋势是什么?	(4)
11. 农产品加工业的市场分析有哪些基本要素?	(4)
12. 农产品加工商品的销售是什么含义?	(5)
13. 为什么农产品加工要以销定产?	(5)
14. 农产品加工商品经销方式有哪些?	(5)
15. 何谓农产品加工产供销一体化?	(6)
粮油类	(6)
粮油贮藏.....	(6)
16. 粮油的主要化学成分是什么?	(6)
17. 食物变质的主要原因是什么?	(7)

18. 什么叫粮食微生物？它与贮藏粮食有何关系？	(7)
19. 粮油中水分含量与贮藏有何关系？	(7)
20. 食物保藏有哪几大类常用的方法？	(8)
21. 何谓常规贮粮方法？	(8)
22. 何谓低温贮粮方法？	(9)
23. 什么叫气调贮粮方法？	(9)
24. 什么叫“双低”贮粮方法？	(9)
25. 贮藏粮食常用的熏蒸剂有哪些？	(10)
26. 稻谷贮藏的技术要点是什么？	(10)
27. 稻谷贮藏前应做好哪些准备工作？	(11)
28. 如何贮藏大米？	(11)
29. 玉米果穗贮藏有何优点？	(12)
30. 玉米的粒贮法有何特点？	(12)
31. 如何保存玉米面？	(13)
32. 小麦种子的热进仓贮藏是怎样进行的？	(13)
33. 小麦种子的陶缸(陶坛)贮藏是怎样做的？	(13)
34. 油菜籽的贮藏有何特点？	(13)
35. 油菜籽的贮藏技术要点及管理制度如何？	(14)
36. 花生的贮藏特点是什么？	(15)
37. 花生贮藏技术要点是什么？	(15)
38. 花生果怎样贮藏？	(16)
39. 如何保存食用油？	(17)
粮油加工	(17)
40. 不淘洗米如何制作？	(17)
41. 蒸谷米如何制作？	(17)
42. 玉米淀粉如何制作？	(18)
43. 马铃薯(洋芋)淀粉如何制作？	(18)
44. 甘薯(红苕)淀粉如何制作？	(19)

45. 芭蕉芋淀粉如何制作?	(19)
46. 面筋如何制作?	(20)
47. 如何制作饴糖?	(20)
48. 薏米、大麦、玉米膨化食品怎样制作?	(21)
49. 粉丝、粉条怎样制作?	(22)
50. 家庭生产酱油如何进行?	(23)
51. 米醋如何酿制?	(23)
52. 米酒、酒酿是怎样酿制的?	(24)
53. 怎样加工花生油?	(25)
54. 花椒油如何制取?	(26)
55. 小磨麻油怎样加工?	(26)
果品蔬菜类	(27)
果蔬贮藏	(27)
56. 果实采收成熟度怎样划分? 其划分指标如何?	(27)
57. 果蔬中含有哪些化学物质?	(29)
58. 果蔬中含有哪几种维生素? 其功用怎样?	(29)
59. 果实风味取决于什么因素?	(30)
60. 为什么未熟果实较硬而成熟果实变软?	(31)
61. 果蔬为什么有不同颜色?	(31)
62. 果蔬成熟后为什么有芳香味?	(32)
63. 果实切开后果肉为何会褐变?	(33)
64. 果实变质后为什么会有酒味?	(33)
65. 果蔬呼吸作用的三个基本概念是什么?	(34)
66. 哪些因素影响果蔬呼吸强度?	(34)
67. 果实堆里面为何会发热?	(35)
68. 果蔬自然冷藏与人工冷藏有何区别?	(35)
69. 为什么通风贮藏库最好不用水泥、炉渣、三合土作 地面?	(36)