

机械化生产馒头的质量控制因素分析

投稿时间：1999-12-24

稿件编号：20000339

中文关键词：机械化；馒头生产；质量控制；因素分析

英文关键词：

基金项目：

作者	单位
张钟	安徽农业技术师范学院
汪家胜	安徽农业技术师范学院
陈振飞	安徽农业技术师范学院

摘要点击次数：5

全文下载次数：7

中文摘要：

该文就馒头机械化生产中酵母用量、发酵时间、加水量和配粉方法等主要质量控制因素进行了分析，并对采用不同因素指标所生产的馒头质量作了比较，从而选出指标的较好组合。实验表明，较佳质量控制因素为：酵母用量0.5%，发酵时间1 h，加水量40%，配粉方法：特一粉：普通粉为1：1。

英文摘要：

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位：中国农业工程学会 单位地址：北京朝阳区麦子店街41号

服务热线：010-65929451 传真：010-65929451 邮编：100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计