

谷物加工工艺流程

汇报人：

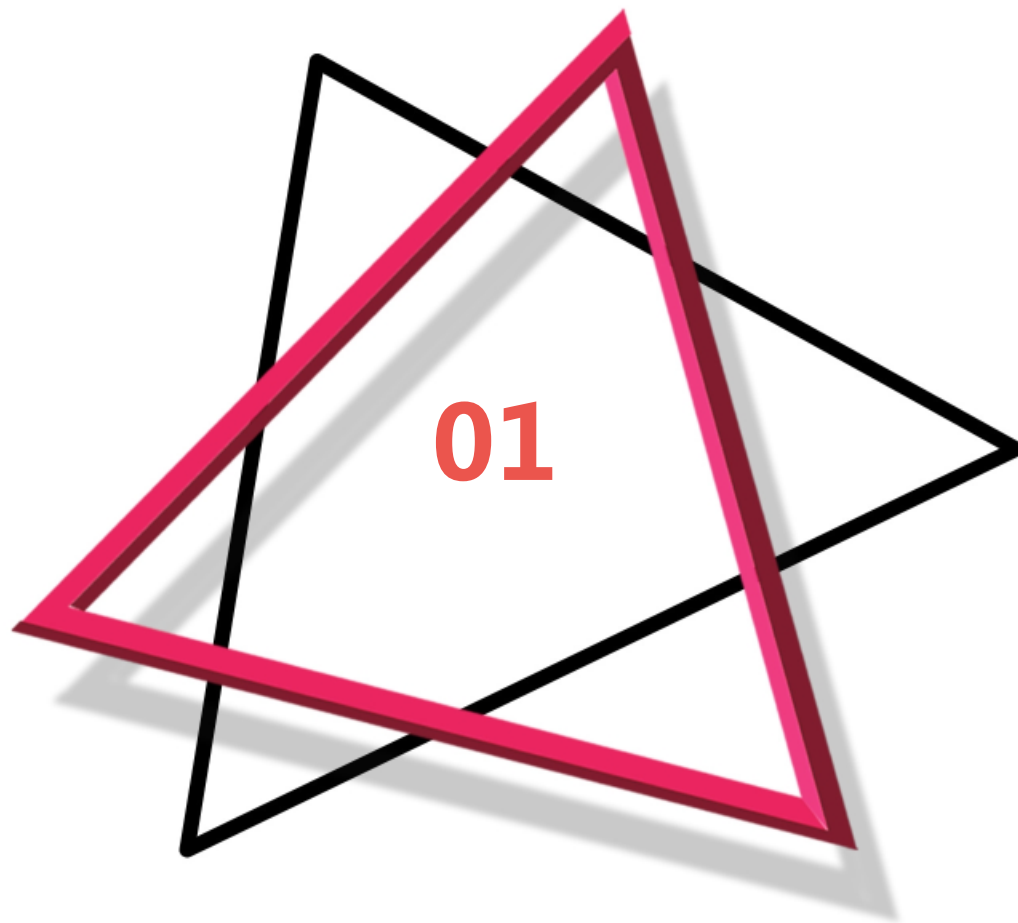
20XX-01-07





CONTENTS

- 谷物原料
- 谷物清理
- 谷物碾磨
- 谷物制粉
- 谷物加工成品



谷物原料



谷物种类



小麦

小麦是主要的谷物原料之一，用于生产面粉、面包、饼干等食品。



大米

大米是亚洲地区的主要食物来源，通过加工可制成白米饭和各种米制品。



玉米

玉米不仅可以作为主食，还可以加工成饲料、淀粉、酒精等。



燕麦

燕麦主要产于寒冷地区，是健康食品之一，可制成燕麦片、燕麦粉等。



谷物质量



杂质

谷物原料中可能含有一些杂质，如石子、草籽等，需要清理干净。



水分

水分含量是影响谷物加工的重要因素，不同加工工艺需要不同的水分含量。



霉变

发霉或变质的谷物原料会影响加工品质和食品安全，应避免使用。



谷物来源

01

国内生产

国内生产的谷物主要来源于农田种植，需要经过收割、晾晒、储存等环节。

02

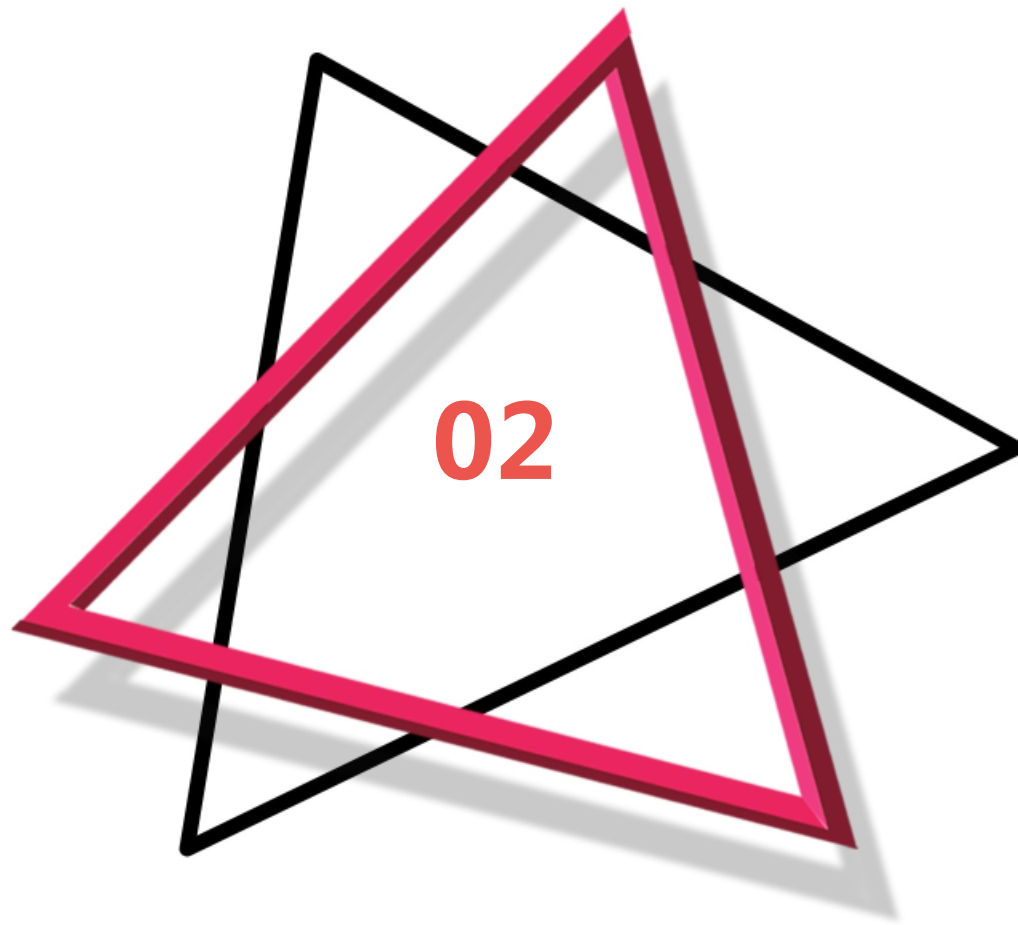
进口原料

部分谷物原料可能来源于进口，需要经过运输、检验、检疫等环节。

03

储备粮

政府储备的粮食也是谷物加工的一个来源，主要用于应急和调控市场。



谷物清理



清理设备

筛选设备

包括振动筛、平面回转筛等，用于去除谷物中的杂质和破碎粒。

风选设备

利用气流将轻杂质和灰尘吹掉，如吸风分离器等。



比重分选设备

利用不同谷物比重不同进行分选，如溜槽、比重去石机等。



清理过程



初步清理

去除谷物中的大杂质，如秸秆、石块等。

精选清理

进一步去除小杂质、灰尘和不完善粒。

特殊清理

针对不同谷物进行特殊处理，如去除稻壳、麦麸等。



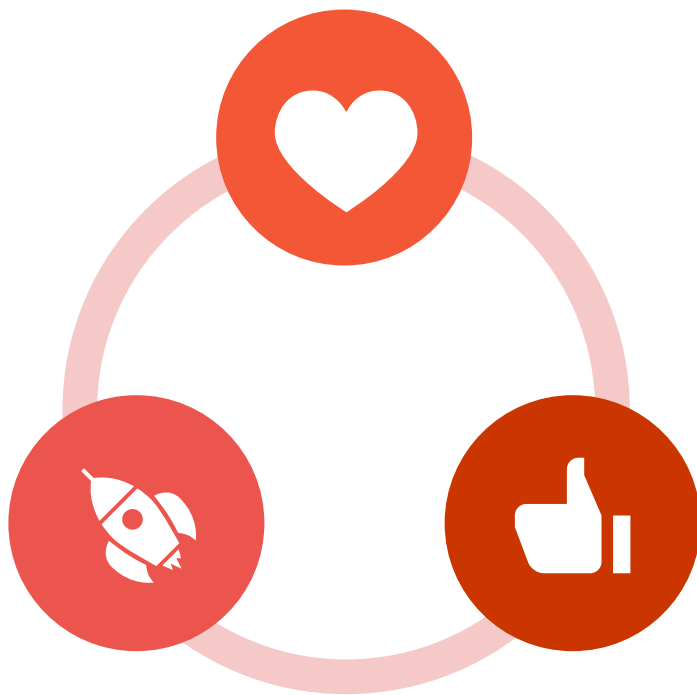
清理效果检测

杂质含量检测

通过化验检测谷物中杂质的含量，确保符合标准。

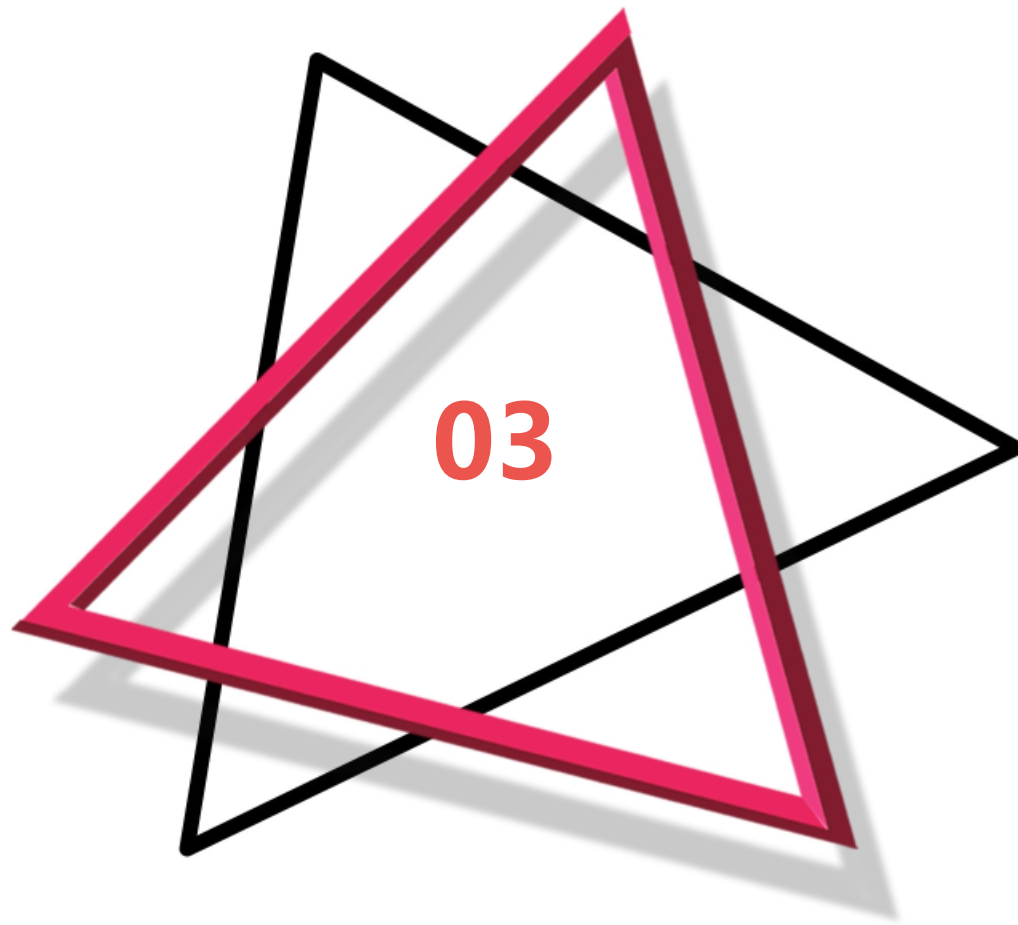
不完善粒检测

检测谷物中不完善粒的含量，如破损粒、虫蚀粒等。



清洁度检测

检测谷物表面的清洁程度，确保无杂质和灰尘残留。



谷物碾磨

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/966130103114010143>