第一图书网, tushu007.com

# <<果品蔬菜加工工艺学>>

## 图书基本信息

书名：<<果品蔬菜加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787109075597

10位ISBN编号：7109075591

出版时间：1900-01-01

出版时间：中国农业出版社

作者：叶兴乾

页数：258

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：http://www.tushu007.com

## 内容概要

果蔬加工是我国食品工业的一个重要组成部分，亦是我国食品工业中出口创汇较多的一个分支，浙江的柑橘罐头、山东的速冻蔬菜和保鲜蔬菜、新疆的番茄酱、北方地区的苹果汁等已形成一定的规模，在国际市场上亦有一定的影响，因此果蔬加工在生产上日益显得重要。
果蔬加工内容很广，进展进快，在教材编写中力求全面，注重理论联系实际，学以致用。
对新理论、新技术的发展作了适当的介绍，部分内容在最后一章中简介。
考虑到《面向21世纪课程教材：果品蔬菜加工工艺学（第2版）（食品科学与工程 园艺专业用）》是一门必修课，本次尝试在每一章节前列出重要概念及名词，建议的教学目标和复习思考题，各校可以根据实际情况作参考。
在编排上每一章节中的一些重要概念以黑体标出，一些工艺过程同时附注有英文名词。

# <<果品蔬菜加工工艺学>>

## 书籍目录

第二版前言第一版前言第一章 果蔬加工原理及原料的预处理第一节 果蔬品质与加工的关系一、色素类物质二、风味物质三、营养成份四、质地因子第二节 果蔬的败坏及加工保藏措施一、果蔬败坏的原因 二、果蔬加工保藏措施第三节 加工保藏对原料的要求及预处理一、加工保藏对原料的要求二、原料预处理三、半成品的保存第二章 果蔬罐藏第一节 果蔬罐藏基本原理一、杀菌原理二、影响杀菌的因素 第二节 罐藏容器一、金属罐二、玻璃罐三、软包装（蒸煮袋）第三节 罐藏原料一、罐藏对果蔬原料的要求二、水果罐藏原料三、蔬菜罐藏原料第四节 罐藏工艺一、装罐二、排气三、密封四、杀菌五、冷却六、保温及商业无菌检验第五节 罐头败坏检验及贮藏一、罐头检验二、常见的罐头败坏现象及其原因三、罐头食品的贮藏第三章 果蔬制汁第一节 果蔬汁种类第二节 果蔬汁原料一、果蔬汁对原料的要求二、常见果汁原料三、常见蔬菜汁原料第三节 果蔬汁加工工艺一、取汁前处理二、取汁、打浆三、澄清四、过滤五、调整和混合六、均质七、脱气八、浓缩九、芳香回收十、干燥与脱水十一、杀菌和包装十二、果蔬汁加工中常见的问题第四节 果蔬汁饮料加工一、加工流程二、原辅料三、工艺要点第五节 果蔬汁加工要点一、苹果汁……第四章 果蔬干制第五章 果蔬糖制第六章 蔬菜腌制第七章 果蔬速冻第八章 果酒下与果醋的酿造第九章 果蔬综合利用及其他加工技术参考文献

第一图书网, tushu007.com



## 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:http://www.tushu007.com