

<<苹果、梨无公害保鲜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<苹果、梨无公害保鲜加工技术>>

13位ISBN编号：9787109121287

10位ISBN编号：7109121283

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：王淑贞

页数：274

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>

## <<苹果、梨无公害保鲜加工技术>>

### 内容概要

《苹果、梨无公害保鲜加工技术（新农村）》根据“无公害食品行动计划”要求，紧紧抓住苹果、梨无公害采后处理这个中心问题，结合作者多年的研究成果和实践经验，并参阅了国内外的有关资料和文献，对苹果、梨无公害化采收、预冷、贮运、保鲜和加工技术进行了比较全面而系统的论述。本书的编写特点是结合我国国情，先进性、实用性并重，图文并茂，文字简练，通俗易懂，便于操作。

本书可以作为广大果品贮运工作者、经营者和基层科技人员的好参谋、好帮手，也可以作为果品贮运加工科技人员和大专院校师生的参考书。

## &lt;&lt;苹果、梨无公害保鲜加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 无公害苹果、梨果品标准一、无公害果品的概念二、无公害苹果、梨贮藏加工产品标准  
(一)原料要求(二)感官要求(三)理化要求(四)微生物学要求(五)无公害苹果、梨包装与标签标准三、抓好采后至流通环节的无公害化处理,把好原料关,确保无公害苹果、梨的质量品质(一)远离、控制环境污染(二)控制生产过程污染(三)控制采后一流通环节的污染第二章 无公害苹果、梨贮藏保鲜的基本原理一、果实化学成分构成及其在贮藏过程的变化(一)水分(二)质地(三)味道(四)色素(五)香味(六)维生素二、果实采后的生理生化变化与贮藏寿命(一)果实的呼吸作用(二)乙烯的作用与合成(三)冷害的机理(四)其他生理变化三、影响苹果、梨贮藏保鲜效果的主要因素(一)内在因子(二)外在因素第三章 无公害苹果、梨采收及采后商品化处理一、果实的适期采收(一)确定采收期的原则(二)无公害苹果、梨确定采收期的方法二、无公害苹果、梨果实采收方法三、无公害苹果、梨的商品化处理(一)清洗和分级(二)果实涂膜处理(三)包装四、预冷(一)预冷的作用(二)预冷的方法(三)预冷间的设计第四章 无公害苹果、梨贮藏保鲜技术一、改良地沟贮藏保鲜技术(一)改良地沟贮藏苹果的效果和效益(二)改良地沟建造(三)改良地沟温度检测与控制(四)改良地沟贮藏苹果的操作技术二、改良式通风库的贮藏保鲜技术(一)改良式通风库库房类型(二)改良式通风库库房结构(三)改良式通风库通风系统(四)改良式通风库自然冷源降温自动调控系统(五)改良式通风库贮藏保鲜果品的操作管理技术三、改良式土窑洞贮藏(一)土窑洞的类型和建造(二)土窑洞的特点及贮果的适应范围四、普通果品冷库贮藏保鲜技术(一)普通果品冷库的类型(二)普通果品冷库贮藏的库体结构(三)普通果品冷库制冷系统(四)普通果品冷库常用测控仪表(五)普通冷库贮藏苹果、梨的管理技术五、挂机自动冷库贮藏保鲜技术(一)挂机自动冷库的结构形式和特点(二)挂机自动冷库的选建(三)挂机自动冷库的设计(四)制冷电控系统操作规程(五)挂机自动冷库的应用六、气调贮藏保鲜技术(一)气调贮藏保鲜的基本原理和类型(二)生理小包装保鲜技术(三)硅窗气调贮藏保鲜技术(四)常规气调贮藏保鲜技术(五)双变气调贮藏保鲜技术七、柔性气调库贮藏保鲜技术(一)柔性气调库的结构形式和特点(二)柔性气调库的关键操作(三)柔性气调库应用效果八、无公害苹果、梨其他贮藏保鲜技术(一)臭氧保鲜技术(二)减压贮藏九、无公害苹果、梨不同品种综合保鲜技术(一)无公害苹果品种的综合保鲜技术(二)无公害梨贮藏保鲜综合技术第五章 无公害苹果、梨加工技术及质量控制一、无公害苹果的加工技术(一)苹果干加工技术(二)苹果罐头的加工技术(三)苹果脯的加工技术(四)苹果糖片的加工技术(五)苹果酱的加工技术(六)苹果汁的加工技术(七)苹果果肉饮料的加工技术(八)苹果酒的加工技术(九)苹果醋的加工技术二、无公害梨的加工技术(一)糖水梨罐头的加工技术(二)高糖梨脯的加工技术(三)梨膏糖的加工技术(四)澄清梨汁的加工技术(五)橘梨型混合果肉饮料加工技术(六)梨果其他综合加工技术三、无公害苹果、梨加工过程中的质量控制技术(一)质量控制概述(二)组织和实施(三)基本内容第六章 无公害苹果、梨保鲜加工仪器仪表及监测技术一、贮藏环境检测技术及仪器仪表(一)温度检测仪器及测控技术(二)湿度检测和控制技术及仪器仪表(三)压力控制技术及仪器仪表(四)常用气体分析测定方法及仪器仪表二、果品物理性状和理化指标的测定方法三、无公害苹果、梨的加工机械设备(一)分级用仪器设备(二)清洗设备(三)去皮设备(四)破碎设备(五)榨汁设备(六)过滤与均质设备(七)预煮设备(八)分离设备(九)搅拌设备(十)浓缩设备(十一)干燥设备(十二)杀菌设备(十三)灌装与封罐设备(十四)其他设备主要参考文献

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>