

<<150种农副加工产品配方与制作>>

图书基本信息

书名：<<150种农副加工产品配方与制作>>

13位ISBN编号：9787122085887

10位ISBN编号：7122085880

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：李东光 编

页数：178

字数：155000

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>

<<150种农副加工产品配方与制作>>

前言

在发展农业产业化过程中，有必要着力发展农副产品的加工、贮藏、保鲜、分类、包装、营销环节，特别是农副产品深加工，借以增加产品的技术含量，增加产品的附加价值，走出直接销售初级产品的狭小圈子，提高农产品的质量和农业生产的效益。

发展农副产品深加工，延长农业的产业链，把产品的生产、加工、销售连接起来，做到贸工农一体，就可以把农产品加工、销售形成的增值利润向农业回流，增加农民收入和农业积累，增强农业自我发展的能力，从总体上提高农业的综合效益。

我国是农副产品生产和消费大国，农业连续数年丰产有余，农副产品供给已由长期短缺转变为供求总量大体平衡，实现了历史性跨越，主要粮食作物产量创历史最好水平，粮食、油料、水果、肉类、蛋类、水产品等总产量已居世界第一位。

农副产品产量的稳定增加，为提高人民的生活质量和水平，进一步发展食品工业创造了条件。

但是长期以来，由于受农副产品加工转化观念的影响，我国农副产品供应的结构性过剩问题仍比较突出，农业种植什么，工业就加工什么，农副产品加工转化工业发展滞后，造成农产品出路少，产品增值低，农副产品缺乏一个稳定的产业转化基础，没有形成“增产?转化?再生产”的良性循环，导致农民增产不增收，农业产业化进程缓慢。

与发达国家相比，我国农副产品深加工存在很大差距。

<<150种农副加工产品配方与制作>>

内容概要

农副产品加工业是农民增收的重要手段。

本书给出近150种农副加工生产的化学品的配方、制作方法。

本书选用的产品产值高、原料易得、工艺简单且产品环保安全，适合广大读者参考，尤其是农业工作者参考使用。

<<150种农副加工产品配方与制作>>

书籍目录

第一章 果胶 蚕砂残渣果胶 蚕砂果胶 豆腐柴叶果胶 (1) 豆腐柴叶果胶 (2) 番木瓜果胶 柑橘废弃物低酯果胶 柑橘类果皮果胶 (1) 柑橘类果皮果胶 (2) 柑橘果皮果胶 (1) 柑橘果皮果胶 (2) 果胶 果胶酶制剂 黄姜果胶 橘皮果胶 马铃薯粉渣低酯果胶 柠檬果皮果胶 甜菜渣果胶 向日葵低酯果胶 (1) 向日葵低酯果胶 (2) 向日葵低酯果胶 (3) 向日葵低酯果胶 (4) 银杏外种皮果胶 柚子果胶 苕麻果胶
第二章 色素 第一节 红色素 白刺红色素 茶红色素 杜鹃花红色素 高粱红色素 黑莓果黑红色素 黑米红色素 红米红色素 红曲红色素 (1) 红曲红色素 (2) 火棘红色素 火龙果红色素 剑叶龙血树红色素 辣椒红色素 (1) 辣椒红色素 (2) 辣椒红色素 (3) 辣椒红色素 (4) 辣椒红色素 (5) 辣椒红色素 (6) 辣椒红色素 (7) 辣椒红色素 (8) 萝卜红色素 (1) 萝卜红色素 (2) 萝卜红色素 (3) 桑椹红色素 沙棘籽壳色素 树莓天然红色素 甜菜红色素 甜椒红色素 苋菜红色素 杨树花红色素 野生浆果红色素 紫草红色素 (1) 紫草红色素 (2) 紫草红色素 (3) 紫草红色素 (4) 紫草红色素 (5) 紫草红色素 (6) 第二节 黄色素第三章 蛋白酶第四章 淀粉酶第五章 鞣质第六章 生化产品参考文献

章节摘录

配方与制作方法 搅拌漂洗—除去水溶液保留残渣—加酸提取果胶含有物—压滤去渣—浓缩上清液并脱色脱浊—沉淀—洗涤—烘干—粉碎—添加糖、缓冲盐—包装 取蚕砂提取叶绿素后的残渣为原料，按其质量的5~6倍加入水，在于净水池内搅拌漂洗2~3h，除去水溶液，重复上述搅拌漂洗过程一次，保留残渣并将其碾碎或压碎后，按其干重的20~22倍加入水，用柠檬酸将加水后的残渣液调至pH值为1.8~2，再置入干净容器中用蒸汽或电方式加热至80~90℃后，持续搅拌1.5~2h，让其沉淀冷却后，再用机械方式将其压滤去渣取其上清液，让其浓缩为原体积的四分之一。

将浓缩后的液体再调pH值为8.4~8.8后，用中性无毒无害且不溶于水的脱浊剂装柱处理进行脱浊，再用另一无毒无害不溶于水的脱色物过柱脱色，然后再加入适量的无机固体的果胶絮凝剂使果胶沉淀，沉淀后的果胶初品再静置6~12h，吸除掉上清液保留沉淀物即果胶粗品。

按果胶粗品量的5倍加入pH值为8.5~9的70%的乙醇溶液，在有搅拌的压力机上洗涤0.5~2h后压滤除去溶液并回收乙醇后重复洗涤一次便得胶黏絮状果胶，将其在60~65℃的恒温条件下烘干后用60目粉碎机过筛粉碎为粉状果胶，按粉状果胶质量的1.5倍加入砂糖，再按粉状果胶量的30%加入无毒的pH值为2.8~3.2的酸性缓冲剂后置于干净容器中充分搅拌混合，便得成品果胶，分量包装即可。

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>