第一图书网, tushu007.com

<<果品蔬菜加工技术一本通>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜加工技术一本通>>

13位ISBN编号：9787122154958

10位ISBN编号：7122154955

出版时间：2013-1

出版时间：丁培峰 化学工业出版社 (2013-01出版)

作者：丁培峰 编

页数：179

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

前言

中国是农业大国，随着时代的发展，人们对农业技术越来越重视。
对于广大的农户来说，他们非常希望能够得到专家的指导，踏上科技致富之路。
2012年中央一号文件对关于加快推进农业科技创新提出了若干意见，这是中央一号文件连续九年聚焦“三农”，这是新中国成立以来中央文件首次对农业科技进行全面部署，文件中强调要加强教育科技培训，全面造就新型农业农村人才队伍。
农民是社会主义新农村建设的中坚力量，实现农业现代化，需要千千万万高素质的农业劳动者，需要培育和造就一批有文化、懂科学、善经营的新型农民。
农业专家大讲堂系列图书是专为农村基层读者和农业科技工作者编写而成，涉及农业种植、养殖和农产品加工等方面，是一套博大、实用、通俗易懂的农业科技丛书！
《果品蔬菜加工技术一本通》是农业专家大讲堂系列图书中的一本。
果蔬加工业，是我国农产品加工业中具有明显优势和国际竞争力的行业，也是我国食品工业重点发展的行业。
果蔬加工业的发展不仅是保证果蔬产业迅速发展的重要环节，也已成为中国广大农村和农民最主要的经济来源和新的经济增长点，是极具发展潜力的区域性特色高效农业产业和中国农业的支柱性产业。
近几年我国农村经济发展很快，农民科技意识不断增强，农村企业规模不断扩大，甚至一些有竞争力的企业已打入国际市场。
为了进一步普及农业科技、提高农民整体素质、促进农村经济发展、搞活农村经济，急需与之配套的科技图书支持。
目前，关于果蔬加工方面的书籍不少，但是有些理论性太强，有些是内容不够全面，有些是实用性不强，不太适合农民和农业科技工作者使用。
鉴于这种背景条件，本书针对使用对象的特点，本着科学、实用、简洁、新颖、全面的原则，采用通俗易懂的语言，深入浅出地介绍了我国果蔬加工业的现状与发展趋势，分析了果蔬的营养成分，总结了果蔬传统加工和副产物综合利用深加工技术等一系列知识。
本书可作为农村基层读者的就业培训用书，还可以作为个体农户的自学读物，也可以作为农业院校学生的学习指导用书。
本书由河北北方学院丁培峰主编，赵瑞平、王云峰、王丽霞、罗永华参编。
在本书的编写过程中，得到了许多业内同行和一线专家的大力帮助，崔培雪老师为本书的出版提出了许多宝贵意见，在此表示衷心的感谢。
由于果蔬加工涉及的知识面较广，发展变化较快，书中的疏漏和不妥之处在所难免，热诚期望广大同仁及读者批评指正。
编者

内容概要

《农业专家大讲堂系列：果品蔬菜加工技术一本通》是农业专家大讲堂系列图书中的一本。
《农业专家大讲堂系列：果品蔬菜加工技术一本通》收集整理了近几年来我国果蔬食品加工方面的新成果和新技术。
全书共分三篇，第一篇介绍了果品加工，包括果品的糖制，果品的干制，果品的罐制，果汁和果汁饮料加工技术，果酒、果醋的酿制，以及果品副产物综合利用技术；第二篇介绍了蔬菜加工，包括蔬菜的腌制，蔬菜的干制，蔬菜的速冻，以及蔬菜深加工综合利用技术；第三篇介绍了果蔬加工厂的设计与实施，包括企业选址与加工用水，加工机械与设备。
本书可供基层农村干部、乡镇企业管理人员、农副产品加工专业户和广大农民朋友使用，也可供食品加工以及科研工作者参考和阅读，还可以作为中等职业学校的参考教材。

书籍目录

果品加工篇1 第一讲果品的糖制2 一、分类3 二、食糖的种类、性质及作用5 三、蜜饯类糖制品制作工艺6 四、果酱类制品制作工艺9 五、蜜饯类产品加工中常见的质量问题及解决办法11 六、果酱类产品加工中常见的质量问题及解决办法14 七、果品糖制加工实例15 第二讲果品的干制23 一、果品干制的方法与设备23 二、果品干制加工工艺25 三、果品干制加工实例26 第三讲果品的罐制35 一、原理35 二、罐藏容器36 三、加工工艺36 四、果品罐制加工实例38 第四讲果汁和果汁饮料加工技术48 一、分类48 二、果汁加工工艺49 三、果汁的常见质量问题及控制方法58 四、果汁和果汁饮料加工实例59 第五讲果酒、果醋的酿制69 一、果酒的分类70 二、果酒的酿造原理71 三、果酒酿造工艺（以干红葡萄酒为例）71 四、果酒中常见的病害问题及控制方法74 五、果酒加工实例76 六、果醋加工技术82 第六讲果品副产物综合利用技术86 一、葡萄副产物的综合利用87 二、柑橘副产物的综合利用93 三、苹果副产物的综合利用100 蔬菜加工篇104 第七讲蔬菜的腌制105 一、腌制原理105 二、腌制品的分类106 三、蔬菜腌制原料107 四、蔬菜腌制品加工工艺107 第八讲蔬菜的干制116 一、蔬菜干制原料的选择116 二、蔬菜干制工艺（以人工干制为例说明）119 三、蔬菜干制实例122 第九讲蔬菜的速冻125 一、速冻蔬菜技术原理126 二、速冻工艺126 三、速冻实例131 第十讲蔬菜深加工综合利用技术136 一、马铃薯深加工综合利用技术136 二、大蒜深加工综合利用技术146 三、番茄深加工综合利用技术155 四、姜深加工综合利用技术161 五、辣椒深加工综合利用技术164 果品蔬菜加工厂设计与实施篇170 第十一讲企业选址与加工用水171 一、企业选址171 二、加工用水要求172 第十二讲加工机械与设备174 一、果蔬清洗机174 二、果蔬脱皮机械175 三、果蔬破碎机械175 四、果蔬压榨机械177 五、果蔬蒸、煮机械177 六、卧式离心机178 七、手工去皮、去核工具179 参考文献180

编辑推荐

《果品蔬菜加工技术一本通/农业专家大讲堂系列》编著者丁培峰。
《农业专家大讲堂系列：果品蔬菜加工技术一本通》是农业专家大讲堂系列图书中的一本。
《农业专家大讲堂系列：果品蔬菜加工技术一本通》收集整理了近几年来我国果蔬食品加工方面的新成果和新技术。
全书共分三篇，第一篇介绍了果品加工，包括果品的糖制，果品的干制，果品的罐制，果汁和果汁饮料加工技术，果酒、果醋的酿制，以及果品副产物综合利用技术；第二篇介绍了蔬菜加工，包括蔬菜的腌制，蔬菜的干制，蔬菜的速冻，以及蔬菜深加工综合利用技术；第三篇介绍了果蔬加工厂的设计与实施，包括企业选址与加工用水，加工机械与设备。
本书可供基层农村干部、乡镇企业管理人员、农副产品加工专业户和广大农民朋友使用，也可供食品加工以及科研工作者参考和阅读，还可以作为中等职业学校的参考教材。

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