第一图书网, tushu007.com

<<薯类食品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<薯类食品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501982264

10位ISBN编号：7501982260

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：曾洁，徐亚平　主编

页数：407

字数：347000

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

薯类是世界四大粮食作物之一，以薯类为原料的食品正在各国兴起，已经成为一种世界性开发的食品。
我国薯类资源十分丰富，随着社会经济的不断发展，人民生活水平的不断提高，人们对绿色、健康、营养食品的需求越来越迫切，薯类作为古老而又新兴的健康食品，已受到越来越多消费者的追捧和青睐。
各式薯类制品的需求量将与日俱增，潜在市场十分巨大，开发前景广阔。

本书在讲述薯类贮藏的基础上，系统介绍了马铃薯、甘薯、魔芋、山药、木薯、菊芋的食品加工技术，并把薯类生产工艺和基础知识有机地融合在一起。
在编写过程中结合了科研实践与经验，将传统工艺与现代加工技术相结合，内容全面、具体，条理清楚，通俗易懂，是一本可操作性强的薯类生产科技图书。
可供从事薯类开发的科研技术人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用，也可作为大中专院校食品科学、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业的实践教学参考用书。

<<薯类食品生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 概述
第一节 我国薯类加工重要意义
一、薯类加工重要意义
二、薯类加工现状与前景
第二节 薯类分类及特性
一、马铃薯
二、甘薯
三、魔芋
四、山药
五、木薯
六、菊芋
第二章 薯类的贮藏
第一节 马铃薯的贮藏
一、概述
二、马铃薯贮藏前管理
三、马铃薯贮藏方法
四、马铃薯人窖管理
五、影响马铃薯贮藏因素
第二节　甘薯的贮藏
一、概述
二、鲜甘薯贮藏方法
三、鲜甘薯贮藏管理
四、鲜甘薯贮藏病害与防治
五、甘薯包装
六、甘薯运输与销售
第三节 山药的贮藏
一、山药采收与贮藏前准备
二、山药贮藏条件与方法
三、山药贮藏病害与防治
第四节 木薯和菊芋的贮藏
一、木薯采收与贮藏
二、菊芋采收与贮藏
第三章 马铃薯食品加工技术
第一节 马铃薯粉类食品加工技术
一、马铃薯全粉
二、马铃薯淀粉
三、马铃薯颗粒粉
四、片状脱水马铃薯粉
五、马铃薯粉条
六、马铃薯一番茄粉条
七、马铃薯精白粉条(丝)
八、马铃薯一鱼粉丝
九、马铃薯一蘑菇粉丝
十、马铃薯无矾粉丝
十一、马铃薯方便粉丝、

十二、无冷冻马铃薯粉丝
十三、马铃薯粉皮
十四、马铃薯凉粉
第二节 马铃薯片类食品加工技术
一、油炸马铃薯片
二、真空油炸马铃薯脆片
三、微波膨化营养马铃薯片
四、马铃薯泥片
……
第四章　甘薯食品加工技术
第五章　魔芋食品加工技术
第六章　山药食品加工技术
第七章　其他薯类加工技术
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 美国人偏爱薯肉深红色、肉质甜新细腻、纤维少的品种。
日本对食用甘薯外观质量要求类似于美国，市场偏爱皮色紫红、薯皮光滑、薯形规格基本一致、细长（长10～20cm，粗4～8cm）的薯块，品质方面喜欢肉色黄而均匀、口感粉甜、纤维少的品种。
3.国内市场对商品鲜甘薯的要求 目前国内中、高档食用鲜甘薯生产经营者，根据市场的需求对甘薯内在质量和外观质量提出了一些食用标准。
这些标准各地因开发的产品和市场需求不同而有较大差异。
（1）外观质量不同类型的甘薯，对其外现质量要求有一定差异，但在多数方面大体一致，归纳起来有以下几点：①无病虫害。
要求包装的甘薯不带黑斑病、软腐病、茎线虫病和黑斑病，无水浸、无受冻、无虫眼等。
带有极小黑斑、病斑和少量黑斑病的薯，可作为低档商品薯进行包装。
病斑明显的不能作为商品薯包装出售，可改为饲用或切晒薯干用。
②表皮光滑度。
各类商品薯通常要求薯形为纺锤形或长纺锤形，两端较钝，皮色鲜艳，表皮光滑，无横沟，无纵沟，根眼浅，以利于食用或加工时削皮。
③皮色及表皮完整度。
在包装同一品种甘薯时，要挑选皮色一致的薯块。
无论哪种品种，都要求皮色要鲜润。
各类商品薯对表皮的要求，都是要最大限度地保证表皮的完整。
薯块表皮的完整度与薯皮色的鲜艳度有着密切关系，因为表皮损伤后，裸露部分甘薯组织中的酚酶会发生酶促反应，这部分甘薯组织表面变成褐色。
甘薯表皮创伤后渗出的细胞汁液成了各种病菌的培养基，在温度、湿度满足的条件下会滋生霉菌，使薯皮颜色变成灰、黑色等。
因此，表皮的完整度越高，薯块外观质量越高。
在包装时，薯块表皮的完整度是确定商品薯等级的主要依据，在薯块无病、大小适中的前提下，薯块表皮完整度达到98%以上，薯皮色鲜如初的为精品。
④块重。
一般食用型甘薯块以重200～500g的中型为好，而“迷你甘薯”在50～100g为好，用作薯脯、薯干、糕点等食品加工的商品薯则要求以大型薯块为主，因大的薯块削皮省工。
薯块的长粗比例要适当。
同一等级、同一包装内薯块大小要基本整齐一致。
⑤净度。
薯块中间不夹杂残留茎叶、细根、土、石块等。
薯块表面无泥土，必要时进行洗涤。

编辑推荐

《薯类食品生产工艺与配方》可供从事薯类开发的科研技术人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用。
《薯类食品生产工艺与配方》由河南科技学院食品学院曾洁和辽宁省朝阳工程技术学校徐亚平主编。

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