

<<果蔬加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787501987559

10位ISBN编号：7501987556

出版时间：2012-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孟宪军

页数：258

字数：386000

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>

## <<果蔬加工工艺学>>

### 内容概要

本书共十一章，内容涉及果蔬加工的基础知识、果蔬罐藏、果蔬速冻、果蔬糖制、蔬菜腌制、果蔬制汁、果蔬干制品加工、果酒酿造、果醋酿造、鲜切果蔬加工、果蔬原料综合利用等内容。为了便于学生学习和掌握各章节的主要内容和重点，在每章前增加了应掌握的教学目标，每章后给出了思考题。

本书可作为高等院校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业以及园艺专业的本科生教材，也可供科研、生产部门的研究人员和工程技术人员参考。

## <<果蔬加工工艺学>>

### 书籍目录

#### 第一章 果蔬加工保藏原理与预处理

第一节 果蔬的败坏与加工保藏措施

第二节 果蔬加工原料的预处理

思考题

#### 第二章 果蔬罐藏

第一节 果蔬罐藏的基本原理

第二节 果蔬罐藏原料和容器

第三节 果蔬罐藏工艺

第四节 果蔬罐藏常见质量问题及控制

第五节 常见果蔬罐头的生产实例

思考题

#### 第三章 果蔬速冻

第一节 果蔬速冻的基本原理

第二节 果蔬速冻工艺与设备

第三节 常见果蔬速冻制品的生产实例

思考题

#### 第四章 果蔬制汁

第一节 果蔬汁及果蔬汁饮料的分类

第二节 果蔬汁生产工艺与设备

第三节 果蔬汁生产中常见质量问题及控制

第四节 常见果蔬汁的生产实例

思考题

#### 第五章 果蔬糖制

第一节 果蔬糖制品的分类

第二节 果蔬糖制的基本原理

第三节 果蔬糖制工艺与设备

第四节 果蔬糖制品常见质量问题及控制

第五节 常见果蔬糖制品的生产实例

思考题

#### 第六章 蔬菜腌制

第一节 蔬菜腌制品的分类

第二节 蔬菜腌制的基本原理

第三节 蔬菜腌制工艺

第四节 蔬菜腌制品常见质量问题及控制

第五节 常见咸菜类、酱菜类、酸泡菜类的生产实例

思考题

#### 第七章 果蔬干制品加工

第一节 果蔬干制原理

第二节 果蔬干制工艺与设备

第三节 果蔬脆片生产工艺与设备

第四节 果蔬粉生产工艺与设备

第五节 常见果蔬干制品的生产实例

思考题

#### 第八章 果酒酿造

第一节 果酒的分类

## <<果蔬加工工艺学>>

第二节 果酒酿造原理

第三节 果酒酿造工艺

第四节 果酒常见质量问题与控制

思考题

### 第九章 果醋酿造

第一节 果醋的分类

第二节 果醋酿造原理

第三节 果醋酿造工艺

第四节 果醋酿造实例

第五节 果醋酿造中常见的质量问题及控制

思考题

### 第十章 鲜切果蔬加工

第一节 鲜切果蔬加工原理

第二节 鲜切果蔬的工艺

第三节 鲜切果蔬的微生物及其控制

思考题

### 第十一章 果蔬原料的综合利用

第一节 果胶的提取

第二节 籽油及香精油的提取

第三节 天然色素的提取

第四节 膳食纤维的提取

第五节 功能活性物质的提取

第六节 葡萄皮渣的综合利用

思考题

## &lt;&lt;果蔬加工工艺学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.操作要点（1）原料的选择应选择适宜的种类、品种、成熟度、新鲜度及无病虫的原料进行速冻，才能达到理想的速冻效果。

速冻的绝大多数蔬菜在未成熟时采收，其成熟度稍嫩于供应市场的鲜食蔬菜为速冻原料。

速冻原料要求新鲜，放置或贮藏时间越短越好。

速冻对果蔬原料的基本要求：耐冻藏，而冷冻后严重变味的原料一般不宜。

食用前需要煮制的蔬菜适宜速冻，对于需要保持其生食风味的品种不作为速冻原料。

适宜速冻的蔬菜主要有青豆、青刀豆、芦笋、胡萝卜、蘑菇、菠菜、甜玉米、洋葱、红辣椒、番茄等；果品有草莓、桃、樱桃、杨梅、荔枝、龙眼、板栗等。

（2）原料的预冷原料在采收之后，速冻之前需要进行降温处理，这个过程称预冷，通过预冷处理降低果蔬的田间热和各种生理代谢，防止腐败衰老。

果蔬冷却方法，预冷的方法包括冷水冷却、冰冷却、冷空气冷却和真空冷却。

（3）原料处理为了使果蔬冻结一致，保持品质，速冻前须进行选剔、分级、洗涤、去皮、切分、热烫、沥水等。

选剔：去掉有病虫害、机械伤害或品种不纯的原料。

有些原料要选剔老叶、黄叶、切去根须，修整外观等，使果蔬品质一致，做好速冻前的准备。

分级：同品种的果蔬在大小、颜色、成熟度、营养含量等方面都有一定的差别。

按不同的等级标准分别归类，达到等级质量一致，优质优价。

洗涤：原料本身带有一定的泥沙、污物、灰尘及残留农药等，尤其根菜类表面。

叶菜类根部带有较多的泥沙。

要注意清洗干净。

去皮：去皮的方法有手工、机械、热烫、碱液、冷冻去皮等，采用哪种方法因原料而异。

切分：切分方法有机械或手工切分成块、片、条、丁、段、丝等形状。

切分根据食用要求而定。

但要做到薄厚均匀，长短一致，规格统一。

切分后尽量不与钢铁接触，避免变色、变味。

漂烫：通过漂烫可以全部或部分地破坏原料中氧化酶的活力，起到一定杀菌作用。

对于含纤维较多的蔬菜和适于炖炒的种类，一般进行漂烫的时间和温度要根据原料的性质、切分程度确定，加热烫漂是以90~100℃为适。

蒸汽烫漂是以常压下100℃水蒸气为适宜（表3—3），时间几秒至数分钟。

而对于含纤维较少的蔬菜，适宜鲜食的，一般要保持脆嫩质地，通常不进行漂烫。

<<果蔬加工工艺学>>

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>