

<<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

<<果蔬加工工艺学>>

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、新鲜度及无病虫害的原料进行速冻，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>