

图书基本信息

书名：<<食品添加剂在果蔬及糖果制品中的应用>>

13位ISBN编号：9787502568863

10位ISBN编号：7502568867

出版时间：2005-6

出版时间：化工出版社

作者：胡国华

页数：352

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

《食品添加剂在果蔬及糖果制品中的应用》是《食品添加剂应用丛书》中的一个分册。全书共分两篇十三章，详细介绍了食品添加剂在果蔬糖制品和干制品、腌制品、罐头制品、果蔬汁饮料，硬糖和酥心糖、凝胶糖和胶基糖、乳脂糖和蛋白糖、无糖糖果和功能性糖果、其他类糖果、巧克力中的应用，包括各种果蔬制品及糖果制品的生产原理、生产工艺，以及所使用的食品添加剂种类和用法用量。

《食品添加剂在果蔬及糖果制品中的应用》可供从事食品生产、食品添加剂研发人员以及相关生产企业的工程技术人员参考使用，亦可作为高等院校相关专业师生的参考资料。

书籍目录

第一篇 食品添加剂在果蔬类制品中的应用第一章 概述第一节 果蔬制品简介一、我国果蔬的生产现状二、果蔬加工基本原理三、果蔬制品简介第二节 果蔬制品中常用的食品添加剂一、果蔬制品中常用的食品添加剂二、食品添加剂对果蔬制品加工保藏的意义第二章 果蔬的组成组织特性及其防腐保鲜第一节 果蔬的化学成分和组织特性一、果蔬的分类二、果蔬的化学成分三、果蔬原料的组织结构特性第二节 果蔬制品原料的选择和预处理一、果蔬加工原料的选择二、果蔬原料的预处理第三节 果蔬原料的防腐保鲜一、果蔬食品采后品质的变化二、食品防腐保鲜剂在果蔬原料储藏中的应用第三章 食品添加剂在果蔬糖制和干制食品中的应用第一节 食品添加剂在果蔬糖制食品中的应用一、糖制原理二、糖制食品的分类三、糖制方法四、食品添加剂在蜜饯类制品加工中的应用五、食品添加剂在果酱类制品加工中的应用六、食品添加剂在低糖果脯加工中的应用第二节 食品添加剂在果蔬干制食品中的应用一、果蔬干制的基本原理二、果蔬干制的方法三、果蔬干制的一般工艺四、果蔬干制加工实例第四章 食品添加剂在果蔬腌制品中的应用第一节 果蔬腌制品的加工一、果蔬腌制品种类二、腌制原理三、果蔬的腌制加工工艺四、腌制蔬菜营养成分的变化五、酱腌菜卫生标准 (GB 2714—2003) 第二节 食品添加剂在果蔬腌制加工中的应用一、食盐二、保脆剂三、护色剂四、防腐剂五、香料六、酸度调节剂第三节 食品添加剂在果蔬腌制品加工中应用配方一、腌干白菜二、桂花芹菜叶三、酸辣白菜四、腌黄瓜五、腌芥头六、腌雪菜七、腌辣椒八、腌制大头菜九、腌制甘薯叶十、腌制竹笋十一、株洲什锦菜十二、糖醋酥姜十三、脱水蘑菇第五章 食品添加剂在果蔬罐头中的应用第六章 食品添加剂在果蔬汁饮料中的应用第二篇 食品添加剂在糖果制品中的应用

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>