

<<美国番茄制品加工与技术>>

图书基本信息

书名：<<美国番茄制品加工与技术>>

13位ISBN编号：9787502636029

10位ISBN编号：7502636021

出版时间：2012-6

出版时间：WILBUR.A.GOULD、尚德军、李世雨、田延河 中国计量出版社 (2012-06出版)

作者：Wilbur. A. Gould

页数：320

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>

<<美国番茄制品加工与技术>>

内容概要

《检验检疫系列丛书：美国番茄制品加工与技术（中文版）（第3版）》共二十六章，由番茄产品、番茄制品的加工和番茄制品质量控制技术三部分组成，内容涉及加工番茄及其制品从原料生产到成品加工的所有技术环节，是全面阐述加工番茄技术的百科全书，具有很强的学术性和实用性。

《检验检疫系列丛书：美国番茄制品加工与技术（中文版）（第3版）》对我国番茄制品行业的健康发展，推动我国番茄制品的生产、加工、销售和消费，提高产品质量，实施有效监管，以及开展新技术研发等方面均有重要意义。

《检验检疫系列丛书：美国番茄制品加工与技术（中文版）（第3版）》既可作为番茄制品行业的岗位培训教材，也可作为高等院校相关专业及番茄制品研究机构的参考书。

<<美国番茄制品加工与技术>>

作者简介

作者:(美)WILBUR.A.GOULD 译者:尚德军、李世雨、田延河

<<美国番茄制品加工与技术>>

书籍目录

第一部分 番茄产品第一章 番茄工业的概况与历史第二章 加工番茄的种植 第一节 选地 第二节 气候、地块和土壤选择 第三节 土地准备 第四节 保苗肥 第五节 栽培品种 第六节 种植 第七节 中耕 第八节 杂草控制 第九节 灌溉 第十节 防晒 第十一节 病害 第十二节 虫害控制 第十三节 采收前的准备工作第三章 加工番茄的遗传育种 第一节 番茄的分类及其交叉关系 第二节 番茄遗传学会 第三节 番茄育种方法 第四节 常规育种目标 第五节 加工番茄品种的具体改良 第六节 番茄育种面临的挑战 第七节 作物育种规则第四章 番茄的采收系统和方法 第一节 采收机 第二节 机械化采收存在的问题 第三节 机采成本第五章 番茄的装运 第一节 筐子 第二节 运果箱或田间箱 第三节 塑料箱 第四节 散装货物集装箱第六章 番茄分级 第一节 美国分级的历史和进展 第二节 取样 第三节 监督员与监督 第四节 分级平台 第五节 分级标准第七章 加工番茄预处理 第一节 干选 第二节 按尺寸筛选 第三节 冲洗 第四节 末次拣选和修整 第五节 去核 第六节 去皮 第七节 检查 第二部分 番茄制品的加工第八章 罐装番茄 第一节 罐装 第二节 腌制与固化 第三节 排气 第四节 灭菌处理时间和温度 第五节 冷却 第六节 酸化第九章 番茄汁的加工 第一节 加工准备 第二节 挤压或破碎 第三节 榨汁 第四节 脱气 第五节 酸化 第六节 腌制与罐装 第七节 包装容器 第八节 均质化 第九节 番茄汁的热处理 第十节 用番茄浓缩物加工番茄汁 第十一节 新产品第十章 番茄泥与番茄酱的加工 第一节 番茄泥(番茄浆) 第二节 番茄酱第十一章 番茄调味酱与辣味番茄沙司的加工 第一节 番茄调味酱 第二节 辣味番茄沙司第十二章 番茄汤第十三章 番茄废弃物 第三部分 番茄制品质量控制技术第十四章 质量保证 第一节 质量的定义 第二节 质量标准 第三节 确定质量的方法 第四节 质量保证程序的目的 第五节 质量保证程序的基础第十五章 质量控制 第一节 解决问题的技巧A——群策群力原则(头脑风暴原则) 第二节 解决问题的技巧B——帕累托原则 第三节 解决问题的技巧c——因果图((; E1)AC)第十六章 质量评价 第一节 标签审查 第二节 标准罐装量的检测第十七章 颜色与颜色测量 第一节 概述 第二节 影响番茄颜色的因素 第三节 颜色感知 第四节 颜色测量体系第十八章 固形物的测量 第一节 番茄的成分 第二节 总固形物 第三节 白利糖度 / 可溶性固形物 第四节 水不溶性固形物 第五节 醇不溶性固形物 第六节 吸水试验 第七节 沉淀物重量比 第八节 浆汁分离 第九节 相对密度(AOAC32 . 026)第十九章 黏度的测量 第一节 分级 第二节 测量 第三节 番茄制品黏度的影响因素第二十章 总酸与pH的测量 第一节 总酸的测定 第二节 pH测定第二十一章 缺陷和番茄之外的杂质 第一节 番茄之外的杂质和其他杂物 第二节 沙子和无机物残渣 第三节 暗斑、种子、种子残粒、皮和硬块 第四节 番茄调味酱的缺陷第二十二章 风味与风味评价 第一节 对每个评价员的评估 第二节 对每个对象的评估 第三节 对所有对象和评价员的评估第二十三章 果蝇和昆虫的控制 第一节 生活史、习性及其他 第二节 采收前及采收期果蝇的控制 第三节 工厂及加工过程中果蝇的控制 第四节 果蝇检验方法 第五节 番茄制品中昆虫残片的测定 第六节 总结第二十四章 霉菌计数方法和规则 第一节 概述 第二节 显微镜 第三节 番茄组织学 第四节 番茄制品的霍华德霉菌计数法 第五节 霉菌的特征 第六节 常见霉菌类型 第七节 AOAc霉菌计数程序第二十五章 罐装番茄与番茄制品的腐败 第一节 平酸腐败 第二节 罐装番茄的腐败 第三节 番茄调味酱的腐败第二十六章 番茄的成分 第一节 固形物 第二节 碳水化合物 第三节 蛋白质和氨基酸 第四节 矿物质 第五节 番茄中的果胶 第六节 番茄及其制品的营养成分附录1 度量衡表 附录2 温度等值表

<<美国番茄制品加工与技术>>

编辑推荐

WILBUR.A.GOULD等编著的《美国番茄制品加工与技术(第3版中文版)》是对番茄及其制品在生产、加工、质量控制和评估等过程中涉及的基本知识的总结。

本书旨在揭示高品质的产品与其生产和加工过程中存在的许多内在联系。

期望本书提供的信息有助于强化那些需要更多研究的领域，并对当前番茄工业所面临的一些问题加以界定和描述。

本书的主要目标包括：(1)为番茄及其制品的准备和贮藏提供最基本的管理原则；(2)简要总结质量评估、控制和技术；(3)为致力于番茄产品及其加工技术的学生和工程师提供技术参考。

本书内容分为三个部分。

第一部分涉及番茄生产的主要领域；第二部分涉及番茄加工、番茄汁和其他番茄制品的主要加工环节；第三部分涉及技术、质量控制与质量保证领域，这个部分是番茄工业科学化发展的努力方向。

<<美国番茄制品加工与技术>>

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>