第一图书网, tushu007.com

<<果蔬加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工技术>>

13位ISBN编号：9787506472227

10位ISBN编号：7506472228

出版时间：2011-3

出版时间：中国纺织出版社

作者：于新，马永全　编著

页数：434

字数：322000

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

本书深入浅出地介绍了果蔬原料的结构、组成与加工特性及加工贮藏对原料的要求。重点介绍常见果蔬罐头、果蔬汁、果蔬干制品、果酱类制品、果蔬糖制和腌制品、果酒与果醋制品、果蔬速冻产品、果蔬全粉的加工原理、工艺技术与设备、加工操作方法、原料、产品特点等。本书内容全面，实用性强。

本书可供果蔬制品生产企业技术人员、质量管理人员、城乡广大果蔬制品商户等使用，对丰富果蔬制品种类，改善果蔬制品风味和提高产品的质量安全具有较好的指导意义。

第一图书网, tushu007.com

<<果蔬加工技术>>

书籍目录

第一章　果蔬原料基本特性
　第一节　果蔬组成与加工特性
　　一、果蔬的组织结构与加工特性
　　二、果蔬的化学成分与加工特性
　第二节　加工贮藏对原料的要求
　　一、原料的种类和品种
　　二、原料的成熟度和采收期
　　三、原料的新鲜度
　　四、加工用水的要求
　　五、原料的安全性和洁净度
　第三节　原料的预处理
　　一、分级
　　二、洗涤
　　三、去皮
　　四、切分、去心、去核及修整
　　五、破碎与提汁
　　六、工序间的护色处理
　第四节　半成品的贮存
　　一、盐腌处理
　　二、硫处理
　　三、防腐剂处理
　　四、无菌大罐贮存
第二章　果蔬罐头加工
　第一节　罐藏基本原理
　　一、罐头与微生物的关系
　　二、杀菌式
　　三、腐败微生物的耐热性
　　四、影响罐头传热速度的因素-
　第二节　果蔬罐藏容器及加工设备
　　一、罐藏容器
　　二、罐头加工设备
　第三节　果蔬罐头加工工艺
　　一、工艺流程
　　二、操作要点
　第四节　果蔬罐头加工技术
　　一、橘子罐头
　　二、梨罐头
　　三、菠萝罐头
　　四、香蕉罐头
　　五、胡萝卜罐头
　　六、蘑菇罐头
　　七、芦笋罐头
　　八、青豌豆罐头
　……
第三章　果蔬制汁

第一图书网, tushu007.com

第四章　果蔬干制品加工
第五章　果酱加工
第六章　果蔬糖制和腌制品加工
第七章　果酒与果醋酿造加工
第八章　果蔬速冻产品加工
第九章　果蔬全粉加工与综合利用
参考文献

章节摘录

第二节 加工贮藏对原料的要求　　果品蔬菜加工的方法较多，其性质相差很大，不同的加工方法和制品对原料均有不同的要求，优质高产、低耗的加工品，除受工艺和设备的影响外，还与原料的品质好坏及其加工特性有密切关系，在加工工艺技术和设备条件一定的情况下，原料的好坏直接决定着加工制品的质量。

一、原料的种类和品种果品蔬菜的种类和品种繁多，但不是所有的种类和品种都适合于加工，更不是都适合加工成同一种加工品。

就果蔬原料的加工特性而言，果品品种间的差别较小，除构造上有较大差别外，供加工的部分一般都是果实；而蔬菜则相对较复杂，因为所应用的器官或部位不同，其结构与性质也相差很大。

因此，正确选择适合于加工的种类品种是生产品质优良的加工品的首要条件。

而如何选择合适的原料，这就要根据各种加工品的制作要求和原料本身的特性来决定。

，制作果汁及果酒类的产品时，原料的选择·般选汁液丰富，取汁容易，可溶性固形物含量高，酸度适宜，风味芳香独特，色泽良好及果胶含量少的种类和品种。

果蔬理想的原料有葡萄、柑橘、苹果、梨、菠萝、番茄、黄瓜、芹菜等。

然而有的果蔬汁液含量并不丰富，如胡萝卜及山楂等，但它们具有特殊的营养价值及风味色泽，可以采取特殊的工艺处理而加工成透明或混浊型的果汁饮料。

……

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