

<<柿子贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<柿子贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787508231976

10位ISBN编号：750823197X

出版时间：2004-1

出版时间：金盾出版社

作者：吕平会 编

页数：120

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>

<<柿子贮藏与加工技术>>

内容概要

《柿子贮藏与加工技术》由西北农林科技大学专家编著。书中翔实地介绍了柿子的采收与贮藏，柿子加工辅料，柿子干制技术、柿汁、柿子酒、柿子酱、柿子糖水罐头、柿醋、柿叶茶、柿叶黄酮等加工技术。文字通俗易懂，内容科学实用，易于掌握和操作，适合广大果农、果品贮藏批销与加工企业、农林院校有关专来师生以及果品生产科技人员阅读参考。

<<柿子贮藏与加工技术>>

书籍目录

第一章 概述第一节 柿树的经济价值一、分布现状二、柿子产销动态三、柿子生产发展趋向第二节 柿子的主要化学成分一、可溶性糖二、纤维素三、果胶四、蛋白质五、有机酸六、单宁七、维生素第三节 柿子内部主要物质含量的动态变化一、供试材料与分析方法二、乾县水柿果实不同生长时期主要成分含量及其动态三、乾县火柿果实不同生长时期主要成分含量及其动态四、结论第四节 柿子的标准一、鲜食脆柿的品种标准二、鲜柿软食的品种标准第二章 柿子的采收与贮藏第一节 柿子的采收一、采收期二、采收方法三、包装与运输第二节 柿子采后的生理变化一、果实色泽二、果实呼吸与乙烯的关系三、果实风味四、果肉质地第三节 柿子贮藏一、柿子脱涩二、柿子贮藏保鲜三、柿子半成品保存四、柿子贮藏病害及其防治第三章 柿子加工的主要设备一、烘烤设备二、破碎设备三、打浆设备四、压榨设备五、过滤设备六、杀菌设备七、煮制设备八、均质和脱气设备九、水处理设备十、碳酸化设备十一、洗涤灌装设备十二、菌种培养设备第四章 柿子的加工辅料第一节 加工用水一、水中悬浮物的去除二、水中可溶物的去除三、水的消毒第二节 糖与酒精一、糖二、酒精第三节 食品添加剂一、防腐剂二、抗氧化剂三、调味剂四、增稠剂第五章 柿子干制技术第一节 柿饼加工技术一、自然晒制二、人工干制第二节 柿脯加工一、低温真空渗渍法二、简易制法第三节 柿子脆片加工一、工艺流程二、主要原料和主要设备三、操作要点及工艺指标第四节 柿子果丹皮加工一、原料配方二、工艺流程三、加工方法第六章 柿汁、柿子蜜汁和柿子汽水加工第一节 柿汁加工一、加工原理二、工艺流程三、操作要点四、柿汁加工中需要注意的问题五、柿子果汁澄清第二节 柿子蜜汁加工一、原料配方二、加工方法第三节 柿子汽水加工一、原料配方二、工艺流程三、加工方法第七章 柿子酒、柿子汽酒加工第一节 柿子酒加工一、工艺流程二、加工方法第二节 柿子汽酒加工一、工艺流程二、加工方法第八章 柿子酱、柿子糖水罐头加工第一节 柿子酱加工一、原料配方二、工艺流程三、操作要点四、解决复涩的方法五、注意事项第二节 柿子糖水罐头一、加工前果实采收与贮藏二、工艺流程三、操作要点四、注意事项第三节 柿子果冻加工一、工艺流程二、加工方法第四节 柿子小食品加工一、柿子果糕加工二、柿子豆糕加工三、柿面饼加工四、柿子油茶加工五、柿子冻糕加工六、柿子羹加工七、柿子海绵糖加工八、天然柿霜糖加工第九章 柿醋、柿叶茶加工第一节 柿醋加工一、工艺流程二、加工方法第二节 柿叶茶加工一、烘炒法加工二、袋泡茶加工第十章 柿黄素、柿叶黄酮加工第一节 柿黄素加工一、工艺流程二、加工方法第二节 柿叶黄酮加工一、工艺流程二、加工方法附录 柿果加工品标准
主要参考文献

<<柿子贮藏与加工技术>>

章节摘录

全世界能生产柿子的国家不多。

据2000年统计,全世界栽培柿子总面积31.1万公顷,年产柿果233.3万吨;我国柿子栽培面积24.2万公顷,年产鲜柿果165.5万吨,占世界总产量的70.9%。

我国柿树栽培面积和产量均占世界之首,其次是韩国和日本,各占10%左右,中、日、韩三国栽培面积占全世界的97%,柿子产量占95%。

此外,巴西、意大利、以色列、美国、澳大利亚、新西兰、印度、菲律宾、阿尔及利亚等国也有少量生产,栽培面积不足全世界的3%,产量不足世界总产量的5%。

这说明了广大的国际市场有待于我们去开发,去占领。

我国的柿子生产发展很快,1980年产量56.7万吨,2000年为165.5万吨,产量翻了一番以上。

柿果主要用于鲜食,还可加工成柿饼、柿酱、柿干、柿糖、柿汁、果冻、果丹皮、柿酒、柿醋、柿晶、柿霜等食品。

尤其是柿饼加工,工艺简单,成本低,产品耐贮运,销路广泛,是重要的出口物资。

陕西富平县庄里合儿饼,山东曹州市耿饼、益都吊饼及广西恭城县柿饼,驰名中外,很受国内外消费者欢迎。

近年来,消费者对柿子日益青睐,市场需求量急剧上升,目前的产量已远远不能满足需求,缺口很大。

东南亚国家及我国港、澳、台地区,涩柿每千克普遍销价在10元以上,甜柿价格则更高。

我国东北和新疆市场的销价也高于苹果、梨、桃等大宗水果,每千克销价为2~5元。

尤其是我国特有的柿饼,东南亚国家和我国港澳地区每年需求量高达万吨以上,市场缺口较大。

.....

<<柿子贮藏与加工技术>>

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>