

<<果品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508711195

10位ISBN编号：750871119X

出版时间：2006-9

出版时间：中国社会

作者：郝利平，狄建兵编

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>

前言

党的十六届五中全会作出了建设社会主义新农村的战略部署。

在社会主义新农村建设过程中，大力发展农村文化事业，努力培养有文化、懂技术、会经营的新型农民，既是新农村建设取得进展的重要标志，也是把社会主义新农村建设不断推向前进的基本保证。

为落实中央的战略部署，中央文明办、民政部、新闻出版总署、国家广电总局决定，将已开展三期的“万家社区图书室援建和万家社区读书活动”由城市全面拓展到农村，“十一五”期间计划在全国三分之一以上的村委会开展农村图书室援建和读书活动，使两亿多农民由此受益，让这项造福城市居民的民心工程同时也造福亿万农民群众。

中央领导同志对此十分重视，中共中央政治局委员、国务院副总理回良玉同志作出重要批示：“发展农村文化事业是新农村建设的重要内容，也是农村发展中一个亟待加强的薄弱环节。

在农村开展图书室援建和读书活动，为亿万农民群众送去读得懂、用得上的各种有益书刊，对造就有文化、懂技术、会经营的新型农民，满足农民全面发展的需求，将发挥重要作用。

对这项事关农民切身利益、事关社会主义新农村建设的重要活动，要精心组织，务求实效。

”

<<果品加工技术>>

内容概要

《果品加工技术》讲述了：果品加工是农副产品加工业的组成部分，也是食品工业的重要产业之一，在国民经济中占有重要的地位。

随着人民生活水平的提高，对果品加工制品的需求越来越多。

然而果品加工的特点是，果品资源十分丰富，加工制品的种类花样繁多，加工工艺、加工设备可简可繁，生产规范可大可小。

因此，果品加工制品有着极为广阔的国内外市场。

从我国目前的生产实际出发，《果品加工技术》重点介绍了果品加工厂的建立及原料处理、果品罐头加工、果品干制加工、果品糖制加工、果汁加工、果品酿造加工及果品速冻等技术，较系统地讲述了果品加工的工艺流程和操作技术。

供果品加工生产参考。

<<果品加工技术>>

书籍目录

绪论一、果品加工的意义二、果品加工保藏的原理第一章 果品加工厂的建立及原料处理第一节 果品加工厂的建立、厂址选择的原则二、加工车间的布置与设计要求第二节 加工用水的处理一、水的硬度与果品加工品的关系二、加工用水的处理第三节 原料的采收和贮备一、果实的采收二、果实的装运三、果实的短期贮存四、果品半成品保存第二章 果品罐头的加工技术第一节 果品罐藏工艺21一、罐藏原料及处理二、装罐、注液三、假封、排气四、密封五、杀菌六、冷却七、罐头的检验八、罐头贮藏第二节 果品罐头加工实例一、糖水梨罐头的加工二、糖水桃罐头的加工三、糖水苹果罐头的加工四、糖水橘子罐头的加工五、糖水菠萝罐头的加工六、糖水葡萄罐头的加工七、糖水山楂罐头的加工八、糖水樱桃罐头的加工九、糖水枇杷罐头的加工十、糖水杨梅罐头的加工第三章 果品干制技术第一节 果品干制的方法和设备一、自然干制的方法和设备二、人工干制的方法和设备三、果品干制过程中的管理四、影响干燥作用的因素第二节 果品干制加工实例一、苹果圈的干制加工二、葡萄干的加工三、龙眼干的加工四、红枣干制加工五、柿饼干制加工六、杏干的加工七、梨干的加工八、李干的加工九、荔枝干的加工十、芒果干的加工十一、香蕉干的加工第四章 果品糖制技术第一节 果品糖制原理及方法一、果品糖制的原理二、果品糖制的方法三、果品糖制中出现的问题第二节 果脯蜜饯的加工一、杏脯的加工二、苹果脯的加工三、梨脯的加工四、桃脯的加工五、橘饼的加工六、金丝蜜枣的加工七、无核糖枣的加工八、玉枣的加工九、樱桃蜜饯的加工十、金橘蜜饯的加工十一、蜜桃片的加工十二、杏肉带汁蜜饯的加工十三、带汁山楂蜜饯的加工第三节 果酱类制品的加工一、杏酱的加工二、草莓酱的加工三、山楂果冻的加工四、山楂果糕的加工五、山楂果丹皮的加工六、柑橘马茉兰的加工第四节 其他糖制品的加工一、糖青梅的加工.....第五章 果汁的加工技术第六章 果品酿造技术第七章 果品速冻加工技术

章节摘录

第三节 原料的采收和贮备我们要使果品加工的产品在市场上维持稳定发展，就要考虑产品的特点和质量规格标准稳定可靠；同时在生产上要考虑经济合算，取得合理的利润。

要达到这个目的，在果品加工生产中，首先要考虑到原料问题，没有适当质量和数量的原料供应，生产上就会受到损失。

只有优质的原料才能够生产出优质的产品，原料供应安排不合理、原料处理不当就会造成果品加工的损失。

果品加工厂所需要的主要原料都是来自果园，果品加工厂应在工厂附近建设固定的原料生产基地果园，并与果园取得密切联系订立长期的合同。

果品加工厂可以根据加工生产的需要，对生产基地提出对原料品种、数量和采收质量的要求，基地通过合理科学的安排，保证加工生产的需要。

基地果园则可以按计划生产销售果实，保证收益。

有了原料基地，不仅保证了果品原料的供应，而且也保证了果品原料的质量。

另外果品加工还可与有关科研机构取得联系，对于生产基地进行优良的加工品种引种和选育，果园的栽培技术管理、病虫害的防治技术培训，合理的安排采收。

后记

果品加工是农副产品加工业的组成部分，也是食品工业的重要产业之一，在国民经济中占有重要的地位。

随着人民生活水平的提高，对果品加工制品的需求越来越多。

然而果品加工的特点是，果品资源十分丰富，加工制品的种类花样繁多，加工工艺、加工设备可简可繁，生产规模可大可小。

因此，果品加工制品有着极为广阔的国内外市场。

从我国目前的生产实际出发，本书重点介绍了果品加工厂的建立及原料处理、果品罐头加工、果品干制加工、果品糖制加工、果汁加工、果品酿造加工及果品速冻等技术，较系统地讲述了果品加工的工艺流程和操作技术。

供果品加工生产参考。

《果品加工技术》是由山西农业大学食品科学与工程学院郝利平、狄建兵编著，由于时间关系与水平有限，不免有不对之处望批评指正。

本书由山西农业大学郝林教授终审。

<<果品加工技术>>

编辑推荐

《果品加工技术》为中国社会出版社出版。

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>