第一图书网, tushu007.com

<<果蔬汁加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬汁加工技术>>

13位ISBN编号：9787508726267

10位ISBN编号：750872626X

出版时间：2009-6

出版时间：王丽琼 中国社会出版社 (2009-06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

前言

果蔬汁有“液体果蔬”之称，较好地保留了果蔬原料中的营养成分。
随着人们生活水平的不断提高，讲健康、吃营养已成为消费市场的时尚。
我国果蔬年产量多年来一直居于世界第一位。
但果蔬是鲜嫩食品，不宜久藏。
因而，果蔬汁加工具有较大的市场发展空间。
为构建社会主义和谐社会，扎实推进社会主义新农村建设，进一步动员全社会关注农村、关心农民、支持农业，推动农村经济和社会全面发展，我编写了这本书。
本书也可作为从事果蔬汁加工的教学、科研、生产管理人员的参考用书。
本书密切结合行业动态，结合农村特点，主要介绍了果蔬汁加工的现状，并以果蔬汁实际生产加工过程为主线，比较系统而详细地阐述了果蔬汁加工的一般生产工艺和技术要点。
注重对果蔬汁加工中出现的败坏、变色、变味、富马酸超标、农药残留超标等问题的分析及控制。
本书还详细介绍了果蔬汁加工中常用加工设备的构造及使用。

内容概要

《果蔬汁加工技术》密切结合行业动态，结合农村特点，主要介绍了果蔬汁加工的现状，并以果蔬汁实际生产加工过程为主线，比较系统而详细地阐述了果蔬汁加工的一般生产工艺和技术要点。
注重对果蔬汁加工中出现的败坏、变色、变味、富马酸超标、农药残留超标等问题的分析及控制。
《果蔬汁加工技术》还详细介绍了果蔬汁加工中常用加工设备的构造及使用。
为构建社会主义和谐社会，扎实推进社会主义新农村建设，进一步动员全社会关注农村、关心农民、支持农业，推动农村经济和社会全面发展，我编写了这《果蔬汁加工技术》。
《果蔬汁加工技术》也可作为从事果蔬汁加工的教学、科研、生产管理人员的参考用书。

<<果蔬汁加工技术>>

书籍目录

第一章 我国果蔬汁加工技术的发展现状第一节 发展果蔬汁加工的意义／1一、果蔬汁具有较高的营养价值／1二、发展果蔬产品深加工，增加附加值，促进国民经济发展／2三、果蔬汁饮料生产是解决果蔬加工率低的一个途径／2第二节 目前我国果蔬汁加工发展状况及存在问题／2一、我国果蔬汁加工发展状况／2二、我国果蔬汁加工存在的主要问题／3三、我国果蔬汁加工的发展对策／5第二章 果蔬汁种类、特点及加工方法第一节 果蔬汁种类、特点／6一、按工艺不同分类／6二、按成分分类／6第二节 果蔬汁加工方法／7一、澄清汁生产工艺流程／8二、浑浊汁生产工艺流程／8三、浓缩汁生产工艺流程／8第三章 果蔬汁原辅料要求及处理第一节 原料要求／9一、选择制汁果蔬的质量要求／9二、适宜于加工果蔬汁的原料种类和品种／10第二节 水质要求及处理／19一、果蔬汁加工对水质的要求／19二、加工用水处理／19第三节 添加剂要求及处理／23一、甜味剂／23二、酸味剂／24三、增稠剂／24四、着色剂／24五、增香剂／25六、防腐剂／25第四章 果蔬的清洗、破碎第一节 果蔬清洗／26一、清洗的要求／26二、洗涤方法／26第二节 原料预处理工序／32一、分选／32二、去皮／33三、去梗、去核／36第三节 果蔬破碎、压榨或浸提／36一、破碎或压榨／36二、浸提／45第四节 果浆泥预处理／45一、加热处理／46二、果胶酶制剂处理／46第五章 果蔬汁加工的特有工序第一节 澄清果蔬汁的澄清与过滤／47一、澄清／47二、过滤／51第二节 浑浊果蔬汁的均质和脱气／53一、均质／53二、脱气／57第三节 浓缩果蔬汁的浓缩和脱水／59一、真空浓缩／59二、反渗透浓缩／65三、超滤浓缩／66四、冷冻浓缩／66第六章 果蔬汁调整第一节 糖酸度调整／67一、糖度调整／67二、酸度调整／68第二节 混合／69一、风味混合／69二、色泽混合／69三、混合果蔬汁／69第七章 果蔬汁的杀菌和灌装第一节 果蔬汁的杀菌／72一、热杀菌／72二、非热杀菌／75第二节 果蔬汁的灌装／76一、热灌装／76二、无菌灌装／80第八章 果蔬汁加工中常见问题及预防和控制第一节 果蔬汁的败坏与变味／85一、果蔬汁的败坏／85二、果蔬汁的变味／86第二节 果蔬汁的变色／88一、色素物质引起的变色／88二、褐变引起的变色／89第三节 果蔬汁饮料的浑浊与沉淀／90一、澄清果蔬汁的浑浊与沉淀的原因与预防／90二、浑浊果蔬汁的沉淀、分层的原因与预防／91三、果粒果肉饮料的悬浮稳定性问题／91第四节 果蔬汁饮料的其他问题及预防和控制／92一、果蔬汁中农药残留及控制技术／92二、果蔬汁中富马酸及控制技术／93第九章 果蔬汁生产实例参考文献

章节摘录

插图：第一章我国果蔬汁加工技术的发展现状第一节发展果蔬汁加工的意义果汁和蔬菜汁是果蔬细胞中液胞的汁液，是果品蔬菜中最有营养价值的部分，色泽自然，滋味芳香，清爽可口，风味独特，有的还具有食疗效果，是一种良好的营养食品和保健食品，深受消费者喜爱。
以新鲜果品蔬菜为原料，经破碎、压榨或浸提等方法制成的汁液，装入包装容器内，再经密封杀菌而得到的产品，称为果蔬汁制品。
例如：苹果汁、山楂汁、柑橘汁、椰子汁、芒果汁、胡萝卜汁、多维果蔬汁等。
一、果蔬汁具有较高的营养价值1.果蔬汁饮料主要含碳水化合物、蛋白质、氨基酸、矿物质、维生素等。
（1）是多种维生素的主要来源主要是维生素C、维生素B2、胡萝卜素。
尤其是维生素C，主要由果蔬提供，而动物性食品，除牛奶、肝脏、肾脏外，大都不含这种维生素。
维生素含量较高的有沙棘、黑醋栗、菠菜等果蔬原汁。
（2）是无机盐的主要来源，并能维持人体酸碱平衡。
人体内所含的钙、铁大部分来自蔬菜水果；此外，蔬菜水果是碱性食品，它能阻止肉、鱼、米、面、蛋等酸性食品对人体正常pH值的影响。

编辑推荐

《果蔬汁加工技术》由中国社会出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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