

<<果蔬汁加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬汁加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787543326088

10位ISBN编号：7543326086

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：胡云峰 编

页数：73

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>

<<果蔬汁加工实用技术>>

前言

中国饮料工业自20世纪80年代开始起步，产量从1982年的40万吨发展至2007年的5100万吨，各种品类的饮料逐步走入国人的日常生活，并成为生活中不可或缺的快速消费品之一。

许多国家的科学家经过长时间的研究发现，果蔬汁能增强免疫力、减少生病、延缓衰老。

实践证明，长期服用果蔬汁，消化系统、膀胱和呼吸道患癌症的危险降低一半，同时还能有效防止动脉粥样硬化和冠状机能不全的发展。

各种果蔬汁不仅能让我们大饱口福，还为身体提供健康不可缺少的天然化合物，如果糖、酶、矿物质、有机酸、胡萝卜素、蛋白质和维生素等。

专家们有这样一句话：“每天喝一杯果蔬汁，医生将失业。”

果蔬汁饮料含有很多水，饮用后可补充身体因运动和进行生命活动所消耗掉的水分和一部分糖、矿物质，对维持体内的水液电解质平衡有一定作用。

特别是鲜榨果蔬汁，具有该果蔬的绝大部分营养、功效。

随着人们对高热量食物需求的下降，对矿物质、维生素、微量元素等的需求不断增加。

<<果蔬汁加工实用技术>>

内容概要

《果蔬汁加工实用技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<果蔬汁加工实用技术>>

作者简介

胡云峰，研究员，硕士学位。

1989年毕业于北京农业大学。

多年来一直从事农产品的加工和保鲜技术的研究与推广工作，共承担、完成20多项国家和省部级科研项目。

获得10项省市级科研奖励。

已获国家级专利9项。

<<果蔬汁加工实用技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 果蔬汁的概念与分类一、果蔬汁的定义二、果蔬汁的营养价值与产品特点三、果汁的分类四、蔬菜汁及蔬菜汁饮料分类五、果蔬汁的品种第二节 果蔬汁的化学成分及其加工特性一、果蔬的化学成分及其与加工的关系二、果蔬的成熟与采收第二章 果蔬汁饮料加工的基本过程第一节 果蔬汁的工艺流程第二节 工艺要点一、原料选择二、清洗三、破碎四、取汁五、粗滤六、澄清与精滤七、均质与脱气八、浓缩九、调整与混合十、包装与杀菌第三章 常见质量问题及防止方法一、混浊与沉淀二、变色三、变味四、农药残留五、果蔬汁掺假第四章 果蔬汁饮料典型产品的加工实例第一节 果汁类产品一、苹果汁二、山楂原汁第二节 果酱类产品一、番木瓜果浆二、甜杏泥的制造三、浓缩无花果浆第三节 浓缩果汁类产品一、浓缩冷冻混浊红葡萄汁二、浓缩透明红葡萄汁三、黑加仑浓缩汁四、浓缩菠萝汁第四节 果肉饮料类产品带果肉的桃汁第五节 果汁饮料类产品一、柑橘汁二、红枣汁三、木瓜果汁饮料四、椰子汁第六节 果粒果汁饮料类产品粒粒橙第七节 蔬菜汁类产品番茄汁第八节 蔬菜汁饮料类产品胡萝卜汁第九节 复合果蔬汁类产品一、苦瓜苹果汁饮料二、木瓜生姜汁三、西兰花胡萝卜辣椒汁四、大蒜胡萝卜甜菜根汁第十节 发酵蔬菜汁饮料类产品一、发酵胡萝卜汁饮料二、酸泡菜汁的制作第十一节 食用菌饮料类产品一、香菇保健饮料二、灵芝保健饮料三、金针菇保健饮料四、猴头菌汽水五、灰树花保健饮料第十二节 藻类饮料类产品海带浓缩汁第十三节 蕨类饮料类产品蕨菜固体饮料第五章 果蔬汁饮料的质量标准

<<果蔬汁加工实用技术>>

章节摘录

插图：2.电荷中和澄清果蔬汁中存在的果胶、单宁、纤维素等带负电荷，通过加入带正电荷的物质，发生电荷中和，从而破坏果蔬汁稳定的胶体体系。

3.吸附澄清通过加入表面积大、具有吸附能力的物质，吸附果蔬汁中的一些蛋白质、多酚类物质等。如膨润土澄清法、聚乙烯吡咯烷酮澄清法等。

4.冷热处理澄清通过冷冻或加热处理使果汁中的胶体物质变性，絮凝沉淀，如冷冻澄清、加热澄清。

5.超滤澄清利用超滤膜的选择性筛分，在压力驱动下把溶液中的微粒、悬浮物质、胶体和大分子与溶剂和小分子分开。

其优点是无相变，挥发性芳香成分损失少，在密闭管道中进行不受氧气影响，能实现自动化生产。

（二）精滤果蔬汁的过滤方法主要采用压滤法，常用的压滤机有板框式过滤机、硅藻土过滤机、超滤机等三种。

由于板框过滤机和硅藻土过滤机不能连续化生产，企业往往采用两台或多台交替使用，且生产能力较小。

<<果蔬汁加工实用技术>>

编辑推荐

《果蔬汁加工实用技术》：农民致富大讲堂系列丛书

<<果蔬汁加工实用技术>>

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>