第一图书网, tushu007.com

<<番茄实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<番茄实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787543326378

10位ISBN编号：754332637X

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：李光普 编

页数：87

字数：54000

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

番茄是茄科茄属番茄亚属的多年生草本植物，又称西红柿、洋柿子。
番茄原产于中美洲和南美洲，中国各地均普遍栽培，夏秋季出产较多。
我国是番茄种植大国，产量仅次于美国，居世界第二。
番茄色泽鲜艳，酸甜适口，肉质鲜美，皮薄多汁，营养丰富。
番茄兼具蔬菜和水果双重身份，含有13种维生素及17种矿物质，如葡萄糖、维生素A、维生素B、维生素C、维生素D以及有机酸和酶等，其中维生素C的含量为苹果的3-4倍，还有含量很高的番茄红素。
番茄以它色泽红艳、酸甜适度的口感，可蔬可果的特色，备受人们的欢迎。
由于它一年四季皆有供应，早已成为国人餐桌上的佳肴美味。
番茄制品种类繁多，传统番茄制品主要有番茄饮料、番茄酱、整番茄罐头、番茄沙司、番茄汁及番茄饮料等。
随着科技发展，新番茄制品不断开发出来，如番茄色素、番茄红素、番茄膳食纤维等功能性保健产品，番茄籽蛋白和番茄籽油等副产品。
为了充分利用番茄这一丰富资源，特别是丰富番茄的加工品种和花色，提高加工产品的质量，本书从我国目前的生产实际出发，参考国内外有关资料。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生，z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。
本册为《番茄实用加工技术》。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

李光普。
研究员，硕士学位。
1989年毕业于北京农业大学农产品贮藏加工专业，先后从事食品加工技术研究，生产、质量管理、技术推广、科研开发以及科研管理工作，共承担、完成多项省部级科研项目。

书籍目录

第一章 概述 一、番茄的营养特性 二、番茄中蕴藏的“黄金”——番茄红素 三、番茄的药用价值 四、番茄加工的必要性和现状 五、正确食用番茄第二章 番茄加工设备 一、输送设备 （一）固体输送设备 （二）流送装置 1. 流送槽 2. 真空吸料装置 二、原料预处理设备 （一）清洗机械与设备 1. 原料清洗机械 2. 容器清洗机械 （二）分级分选机械与设备 （三）果蔬原料预处理设备 1. 果蔬切片机 2. 打浆机 3. 螺旋式连续榨汁机 4. 果蔬原料去皮机 5. 果蔬切丁机 6. 真空脱气机 三、胶体磨与均质机 1. 胶体磨 2. 高压均质机 四、热加工机械与设备 （一）杀菌装置 1. 液体物料超高温杀菌设备 2. 罐头杀菌设备 （二）预煮设备 1. 夹层锅 2. 链带式连续预煮机 3. 螺旋式连续预煮机 五、真空浓缩设备与浓缩物的干燥设备 （一）真空浓缩设备 1. 真空浓缩设备分类 2. 真空浓缩设备的构成 （二）浓缩物的干燥设备 1. 常见冷冻干燥设备 2. 喷雾干燥机 3. 滚筒干燥机 ……第三章 番茄的加工工艺

章节摘录

插图：（二）分级分选机械与设备分级分选机械主要是通过大小和形状进行分级，常用设备为滚轴式形状分级设备。
滚轴式形状分级设备是按原料直径大小进行分级的设备，主要用于球形体或近似球形的果蔬原料，如苹果、柑橘、番茄和桃子等的分级。
该设备分级快而准确，对果蔬损伤小。
分级范围大，分级效率高，对于球形或近似球形体的果蔬原料可在直径50～100毫米的范围内将其分为五个级别。
滚轴式形状分级设备主要由滚筒、驱动链、链轮、出料输送带、理料辊等组成。
分级过程中，升降辊可在特定导轨上上升，从而使滚筒之间的菱形开孔随之逐渐增大。
每个孔内只有一个物料，与开孔大小相适应时，物料就会落下；大于开孔大小的则随滚筒继续向前运动，到相适应时落下，升降辊上升到最高，分级结束，再循环以上动作。
（三）果蔬原料预处理设备1.果蔬切片机果蔬切片机可将外形小而质地柔软的果蔬切成厚薄均匀，切向一致的薄片，切片效果好，简单可靠，操作方便。
番茄加工中常用切片机为离心式切片机。

编辑推荐

《番茄实用加工技术》：农民致富大讲堂系列丛书。

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