第一图书网, tushu007.com

<<农产品贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787562148210

10位ISBN编号：756214821X

出版时间：2010-6

出版时间：西南师范大学出版社

作者：董全 主编

页数：240

字数：400000

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

农产品贮藏与加工是食品科学技术与食品工业发展的重要组成部分和基础，也是农业科技领域不可分割的重要组成部分，它的发展状况标志着一个国家经济文化发达程度和水平，不但对当前国家经济发展十分重要，而且直接影响未来。
特别是在我国主要农产品产量不断提高、供应充足的情况下，农产品贮藏加工和转化对促进农业发展、提高农产品的附加值、振兴农业经济、繁荣市场和提高人民生活水平具有重要意义。
全国高等农业院校已陆续开设农产品贮藏与加工或农产品加工学课程。
虽然有关粮油、果蔬贮藏加工的书籍很多，但有关农产品贮藏与加工的书籍却很少，而适合高等院校非食品专业的有关农产品贮藏与加工的书籍几乎没有。
因此，为了填补该空白，完善教材体系，我们组织具有丰富教学科研和实践经验的专业教师和技术人员共同编写了这本《农产品贮藏与加工》教材。
本书共分十章，主编由董全、闵燕萍和曾凯芳担任，副主编由张宇吴、高金燕和王永霞担任。
参加编写的人员分工如下：由董全编写绪论和第九章第一节、第四节至第八节；由闵燕萍编写第五章、第六章；由曾凯芳编写第一章第一节和第四章第二节；由张宇吴编写第三章、第十章；由高金燕编写第七章；由王永霞编写第二章；由黄桂东编写第八章；由罗瑶编写第一章第二节；由侯大军编写第一章第三节；由高瑞昌、袁丽编写第九章第二节；由任晓峰编写第九章第三节；由邓雨艳编写第四章第一节。
全书由董全、闵燕萍和曾凯芳负责统稿工作。
承蒙西南大学食品科学学院曾凡坤教授担任本书审稿，在此表示衷心感谢。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

全国高等农业院校已陆续开设农产品贮藏与加工或农产品加工学课程。
虽然有关粮油、果蔬贮藏加工的书籍很多，但有关农产品贮藏与加工的书籍却很少，而适合高等院校非食品专业的有关农产品贮藏与加工的书籍几乎没有。
因此，为了填补该空白，完善教材体系，我们组织具有丰富教学科研和实践经验的专业教师和技术人员共同编写了这本《农产品贮藏与加工》教材。

<<农产品贮藏与加工>>

书籍目录

绪论第一章 农产品贮藏加工基础知识 第一节 农产品贮藏生理 第二节 农产品的化学组成与贮藏加工特性 第三节 农产品的败坏及控制和加工保藏措施第二章 农产品贮藏保鲜方法 第一节 常温贮藏 第二节 农产品低温保鲜 第三节 农产品气调保鲜 第四节 农产品物理保鲜第三章 粮油贮藏 第一节 粮食贮藏 第二节 豆类及油料的贮藏 第三节 成品粮的贮藏 第四节 油脂的贮藏第四章 果蔬贮藏 第一节 果品贮藏 第二节 蔬菜贮藏第五章 稻谷和小麦的加工 第一节 稻谷的加工 第二节 小麦制粉第六章 焙烤食品加王 第一节 焙烤食品的主要原辅料 第二节 面包生产 第三节 饼干生产 第四节 方便面生产第七章 淀粉的制取与加工 第一节 淀粉的理化性质及生产原料 第二节 淀粉的制取 第三节 淀粉糖制品 第四节 变性淀粉第八章 植物油脂的提取与精炼 第一节 植物油料及预处理 第二节 植物油脂提取 第三节 植物油脂的精炼 第四节 食用油脂制品第九章 果蔬加工 第一节 果蔬原料的预处理 第二节 果蔬罐藏 第三节 果蔬制汁 第四节 果蔬糖制 第五节 果蔬干制 第六节 果蔬速冻 第七节 蔬菜腌制 第八节 果酒和果醋的酿造第十章 副产品的综合利用 第一节 粮油副产品的种类、特性及综合利用 第二节 果蔬副产品的种类、特性及综合利用

章节摘录

1.黏性变化　　黏性是影响米饭食味的最重要因素。
随着贮藏期延长、陈化的进展，米的黏度逐渐降低，尤其经高温过夏后，黏度下降更为显著。
影响大米黏性的因素主要有：a淀粉酶活性的降低；大米中蛋白质由溶胶变为凝胶；陈米细胞壁较为坚固，蒸煮时不易破裂及游离脂肪酸会包裹淀粉粒的细胞结构，使其膨化困难等。
2.气味的变化大米在陈化过程中，新鲜大米的清香味很易丧失，在陈米中往往有陈米臭味，近年来通过气相色谱分析研究，认为大米气味中的主要成分是一些挥发性的羰基化合物，新米气味中的主要成分是乙醛，随着陈化的进行，乙醛减少，戊醛、已醛增加，因此认为戊醛和已醛是陈米臭的主要组成成分。
另据文献报道，H：S也是米饭香气的主要成分之一，随贮藏期延长，大米的s-s逐渐增高，HZS含量减少，表明大米陈化，且S-S的增多与戊醛、已醛含量的增高成正相关。
此外，陈米上感染的霉菌也同时会形成陈米气味。
3.品质变化　　在大米的主要成分中，脂肪和酶的变化最为显著。
虽然脂肪的含量比淀粉含量与蛋白质的含量低得多，但在贮藏期间大米品质陈化的主要原因却在于脂类物质的氧化。
研究表明，由于大米脂肪易于水解、氧化，使游离脂肪酸增加，游离脂肪酸包藏在淀粉的直链成分的螺旋结构中，使糊化所需要的水难以通过，因而糊化温度增高，淀粉粒的强度增加，陈米煮的饭硬。

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