第一图书网, tushu007.com

# <<园艺产品贮藏加工学>>

## 图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787565502668

10位ISBN编号：7565502669

出版时间：2011-5

出版时间：中国农业大学

作者：罗云波//蒲彪

页数：269

字数：415000

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

## 内容概要

本书从实用目的出发，既有最新理论和技术，又涉及到园艺产品加工中最具体的生产实际问题，努力做到理论和实践有机联系为一体。
同时，《园艺产品贮藏加工学:加工篇(第2版)》图文并茂，简明易懂，既可作为教材，又可作为从事实际工作者的参考书。
近十年来，本教材得到了兄弟院校广大师生的厚爱和好评，多次印刷，销售颇多。
《园艺产品贮藏加工学:加工篇(第2版)》由全国多所院校共同参与编写，汇集了东南西北中各方的力量，是集体智慧的结晶。
为将最新的研究成果引入本教材，编者们分头更新内容，最终进行汇集整理，形成了本教材的新版。

第一图书网, tushu007.com

# <<园艺产品贮藏加工学>>

## 书籍目录

1果蔬加工保藏原理与预处理
1.1 果蔬的化学成分与加工
1.1.1 水分
1.1.2 碳水化合物
1.1.3 有机酸
1.1.4 维生素
1.1.5 含氮物质
1.1.6 色素
1.1.7 单宁
1.1.8 糖苷类
1.1.9 矿物质
1.1.10 芳香物质
1.1.11 酶
1.1.12 脂质
1.2 食品败坏与加工保藏方法
1.2.1 食品败坏
1.2 2果蔬的加工保藏方法
1.3 果蔬加工对原料的要求及预处理
1.3.1 果蔬加工对原料的要求
1.3.2 果蔬加工的预处理
2果蔬罐藏
2.1 果蔬罐藏的基本原理
2.1.1 罐头与微生物
2.1.2 罐头食品杀菌F值的计算
2.1.3 影响罐头杀菌的主要因素
2.1.4 罐头真空度及其影响因素
2.2 罐藏容器
2.2.1 马口铁罐
2.2.2 玻璃罐
2.2.3 蒸煮袋
2.2.4 涂料
2.3 果蔬罐藏工艺
2.3.1 装罐
2.3.2 排气
2.3.3 密封
2.3.4 杀菌
2.3.5 冷却
2.4 罐头检验和贮藏
2.4.1 罐头检验
2.4.2 罐头食品包装和贮藏
2.5 罐藏原辅料及主要品种罐藏工艺要点
2.5.1 罐藏原料的要求
2.5.2 水果罐藏原料及工艺要点
2.5.3 蔬菜罐藏原料及工艺要点
3果蔬制汁

3.1 果蔬汁的分类及对原料的要求
3.1.1 果蔬汁的分类
3.1.2 果蔬汁加工对原料的要求
3.2 果蔬汁加工工艺
3.2.1 原果蔬汁加工工艺
3.2.2 澄清果蔬汁的加工工艺
3.2.3 混浊汁及带果肉蔬汁加工工艺
3.2.4 浓缩果蔬汁的加工工艺
3.2.5 果蔬汁半成品贮存
3.3 果蔬汁饮料加工工艺
3.3.1 果蔬汁饮料的原辅料
3.3.2 果蔬汁饮料的加工工艺
3.4 果蔬汁生产中常出现的问题及处理方法
3.4.1 一般性问题及处理方法
3.4.2 混浊果蔬汁稳定性变化
3.4.3 绿色果蔬汁的色泽保持
3.4.4 柑橘类果汁的苦味与脱苦
3.5 果蔬汁生产实例
3.5.1 苹果汁
3.5.2 柑橘汁
3.5.3 葡萄汁
3.5.4 带肉果菜汁
3.5.5 浆果类果汁
3.5.6 番茄汁
3.5.7 复合蔬菜汁
3.6 高新技术在果蔬汁中的应用
3.6.1 酶技术在果蔬汁中的应用
3.6.2 膜分离技术在果蔬汁中的应用
3.6.3 冷杀菌技术在果蔬汁中的应用
4果蔬速冻
4.1 速冻原理
4.1.1 低温对微生物的影响
4.1.2低温对酶的影响
4.1.3 冷冻过程
4.1.4 冰点及晶体的形成
4.2 速冻对果蔬的影响
4.2.1 速冻对果蔬组织结构的影响
4.2.2 果蔬在速冻和冻藏过程中的化学变化
4.3 果蔬速冻工艺
4.3.1 预处理
4.3.2 速冻
4.3.3 包装
4.3.4 冻藏与运销
4.3.5 解冻与使用
4.3.6 影响速冻果蔬质量的因素
4.4 果蔬速冻生产实例
4.4.1 蔬菜速冻生产实例

4.4.2 果品速冻生产实例
4.5 速冻保藏新技术研究进展
4.5.1 预处理与质构调控
4.5.2 冻结新技术
4.5.3 TTI在冷链中的应用
5果蔬干制
5.1 果蔬干制保藏的原理
5.1.1 水分与微生物的关系——水分活度
5.1.2 水分活度对微生物的影响
5.1.3 水分活度对酶的影响
5.2 果蔬干燥的基本原理
5.2.1 空气在干燥过程中的作用
5.2.2 果蔬的干燥特性曲线
5.3 影响果蔬干制的因素
5.3.1 干燥介质的温度和相对湿度
5.3.2 空气流速
5.3.3 原料的种类和状态
5.3.4 原料的装载量
5.3.5 大气压力
5.4 果蔬干制的前处理
5.4.1 防止褐变处理
5.4.2 防止脂肪和油溶性成分的变化
5.4.3 防止干制品破碎和氧化
5.4.4 提高干燥效率
5.5 干制果蔬的质量控制
5.5.1 干制对果蔬外观与组织状态的影响
5.5.2 干制对果蔬品质的影响
5.6 果蔬干制方法
5.6.1 自然干制
5.6.2 人工干制
5.6.3 果蔬干燥方法
5.6.4 干燥设备及其应用
5.7 果蔬干制品贮藏及品质评价
5.7.1 各类干制品贮藏所需达到的水分要求
5.7.2 干制品贮藏的环境条件
5.7.3 干制果蔬的品质评价
5.8 果蔬干制生产实例
5.8.1 果品干制生产实例
5.8.2 蔬菜干制生产实例
6果蔬糖制
6.1 果蔬糖制原理
6.1.1 原料糖的种类及其与糖制有关的特性
6.1.2 食糖的保藏作用
6.1.3 糖制品的分类
6.2 果蔬糖制工艺
6.2.1 蜜饯类加工工艺
6.2.2 果酱类加工工艺

6.2.3 果蔬糖制品易出现的质量问题及解决方法
6.3 果蔬糖制生产实例
6.3.1 蜜饯类生产实例
6.3.2 果酱类生产实例
7蔬菜腌制
7.1 蔬菜腌制品的分类
……
果品制酒与制醋
其他果蔬制品
果蔬加工案例

## 章节摘录

版权页：插图：果蔬去皮的方法主要有以下几种。
（1）手工去皮手工去皮是应用特别的刀、刨等工具人工削皮，应用范围较广。
其优点是去皮干净、损失率少，并兼有修整的作用，还可去心、去核、切分等同时进行。
在果蔬原料质量较不一致的条件下能显示出其优点。
但手工去皮费工、费时、生产效率低、不适合大规模生产。
（2）机械去皮采用专门的机械进行，常用的去皮机主要有下述三种类型。
旋皮机：主要原理是在特定的机械刀架下将果蔬皮旋去，适合于苹果、梨、柿、菠萝等大型果品。
擦皮机：利用内表面有金刚砂，表面粗糙的转筒或滚轴，借摩擦力的作用擦去表皮。
适用于马铃薯、甘薯、胡萝卜、荸荠、芋等原料，效率较高，但去皮后的表面不光滑。
此种方法常与热力去皮法结合使用，如甘薯去皮即先行加热，再喷水擦皮。
专用去皮机：青豆、黄豆等采用专用的去皮机来完成，菠萝也有专门的菠萝去皮、切端通用机。
机械去皮比手工去皮的效率高、质量好，但一般要求去皮前原料有较严格的分级。
另外，用于果蔬去皮的机械，特别是与果蔬接触的部分应用不锈钢制造，否则会使果肉褐变，且由于器具被酸腐蚀而增加制品内的重金属含量。
（3）碱液去皮碱液去皮是果蔬原料去皮中应用最广的方法之一。
桃、李、杏、苹果、胡萝卜等果蔬，外皮为角质、半纤维素等组成，果肉为薄壁细胞组成，果皮与果肉之间为一层中胶层，富含果胶物质，将果皮与果肉连接。
当果蔬原料与碱液接触时，果皮的角质、半纤维素易被碱液腐蚀而变薄乃至溶解，中胶层的果胶被碱液水解而失去胶凝性，果肉的薄壁细胞膜比较抗碱。
因此，碱液处理能使果蔬的表皮剥落而保存果肉。

## 编辑推荐

《园艺产品贮藏加工学:加工篇(第2版)》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，面向21世纪课程教材。

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