

<<果品蔬菜加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787109131309

10位ISBN编号：7109131300

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：叶兴乾

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>

<<果品蔬菜加工工艺学>>

内容概要

《果品蔬菜加工工艺学》(第二版)2002年出版后,被全国近100个高等院校广泛使用,各院校提出了许多修改意见。

在这期间,果蔬加工产业进展迅速,科研和生产上亦有许多方面取得了新的突破。

为了充分反映这些最新进展,特对本书进行了修订。

果蔬加工是我国食品工业的一个重要组成部分,亦是我国食品工业中出口创汇较多的一个分支,在过去的近十年中,我国的果蔬加工突飞猛进,从加工原料上看,已成为世界最大蔬菜和果品生产国,加工原料品种更换很快。

从加工品来看,苹果汁和糖水橘片罐头的产量已占世界贸易量的70%以上,番茄酱及其制品占重要地位,出口蔬菜占有量逐步上升,葡萄酒的产量已翻了几番,这些成就的取得与果蔬加工的技术研发和设备改良是分不开的。

果蔬加工内容很广,进展很快,果胶及果胶酶的研究已深入到分子和基因水平,果汁加工中大量应用新的酶制品和技术;罐头和果汁加工中出现了大量的软包装产品;非热杀菌可能在未来的十年中取得实质性进展,在产业大量应用;对果蔬的利用亦从传统的食品加工转向果蔬中功能成分鉴定提取;果脯、蜜饯、腌制品及调味品的生产则采用了先进的栅栏理论。

我们在编写中力求全面,注重理论联系实际,学以致用。

对新理论、新技术的发展做适当的介绍。

<<果品蔬菜加工工艺学>>

书籍目录

第三版前言第二版前言第一版前言第一章 果蔬加工原理及原料的预处理 第一节 果蔬品质与加工的关系 一、色素类物质 二、风味物质 三、营养物质 四、质地因子 五、次生代谢产物与功能性因子 第二节 果蔬的败坏及加工保藏措施 一、果蔬败坏的原因 二、果蔬加工保藏措施 第三节 加工保藏对原料的要求及预处理 一、加工保藏对原料的要求 二、原料预处理 三、半成品的保存第二章 果蔬罐藏 第一节 果蔬罐藏基本原理 一、杀菌原理 二、影响杀菌的因素 第二节 罐藏容器 一、金属罐 二、玻璃罐 三、软包装罐头 第三节 罐藏原料 一、罐藏对果蔬原料的要求 二、水果罐藏原料 三、蔬菜罐藏原料 第四节 罐藏工艺 一、装罐 二、排气 三、密封(sealing) 四、杀菌(sterilization) 五、冷却(cooling) 六、保温及商业无菌检验(heat preservation and examination of commercial sterilization) 第五节 罐头败坏检验及贮藏 一、罐头检验 二、常见的罐头败坏现象及其原因 三、罐头食品的包装和贮藏 第六节 果蔬罐藏技术的进展 一、杀菌技术进展 二、果蔬罐头加工发展的重点和方向第三章 果蔬制汁 第一节 果蔬汁种类 第二节 果蔬汁原料 一、果蔬汁原料的要求 二、常见果汁原料 三、常见蔬菜汁原料 第三节 果蔬汁加工工艺 一、取汁前处理 二、取汁与打浆(juicing and pulping) 三、澄清(clarification) 四、过滤(filtering) 五、调整与混合(adjusting and blending) 六、均质(homogenization) 七、脱气(deaeration) 八、浓缩(concentration) 九、芳香回收(aroma recovery) 十、干燥与脱水(drying and dehydration) 十一、杀菌和包装(sterilization and packaging) 第四节 果蔬汁加工中的常见问题 一、混浊(带肉)果蔬汁的稳定性 二、澄清果汁的稳定性 三、果蔬汁的掺假检测 四、柑橘类果汁的苦味与脱苦 五、苹果汁的棒曲霉素及其控制 六、富马酸及其控制 第五节 果蔬汁饮料加工 一、果蔬汁饮料的加工流程 二、果蔬汁饮料的原辅料第四章 果蔬干制第五章 果蔬糖制第六章 蔬菜腌制第七章 果蔬速冻第八章 果酒与果醋的酿造第九章 果蔬综合利用及其他加工技术主要参考文献

<<果品蔬菜加工工艺学>>

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>