

<<酱腌菜生产技术>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜生产技术>>

13位ISBN编号：9787122097231

10位ISBN编号：7122097234

出版时间：2011-1

出版时间：徐清萍、孙芸 化学工业出版社 (2011-01出版)

作者：徐清萍，孙芸 编

页数：409

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>

<<酱腌菜生产技术>>

前言

酱腌菜是腌菜和酱菜等的总称，在我国制作的历史甚为悠久。

酱腌菜产地甚多，目前全国已有酱腌菜生产企业近万家，年产各类酱腌菜上亿吨，不仅极大地丰富了市场，也为农民增收和地方经济的发展做出了积极贡献。

为了系统地总结酱腌菜生产中存在的问题及可能的解决方法，以促进酱腌菜工业的发展，为从事酱腌菜生产的技术人员提供参考，我们编著了本书。

本书着重介绍了有关酱腌菜加工保藏原理、原辅料、酱腌菜生产的基础知识及各种生产工艺、生产设备。

本书也可作为科研、教学、工程技术人员的实用参考书。

本书由郑州轻工业学院徐清萍副教授、南京工业大学孙芸副教授主编，郑州轻工业学院研究生朱广存、南京工业大学冯涛参编，全书由徐清萍统稿。

其中第一章、第二章由孙芸编写，第三章由徐清萍、冯涛编写，第四章、第五章由徐清萍、朱广存编写。

本书在编写过程中查阅了大量相关文献，由于篇幅有限，参考文献未能一一列出，在此，谨向文献的作者表示衷心感谢！

<<酱腌菜生产技术>>

内容概要

为了系统地总结酱腌菜生产中存在的问题及可能的解决方法，以促进酱腌菜工业的发展，为从事酱腌菜生产的技术人员提供参考，我们编著了《酱腌菜生产技术》。

《酱腌菜生产技术》着重介绍了有关酱腌菜加工保藏原理、原辅料、酱腌菜生产的基础知识及各种生产工艺、生产设备。

<<酱腌菜生产技术>>

书籍目录

第一章 酱腌菜加工保藏原理1第一节 酱腌菜加工保藏原理1一、食盐的保藏作用1二、微生物的发酵作用4三、蛋白质的分解及其他生化作用7第二节 影响腌制过程的因素12一、食盐浓度12二、pH13三、温度14四、气体成分15五、原料组织及化学成分15六、香辛料16第三节 蔬菜在腌制过程中的变化及常见败坏现象16一、蔬菜在腌制过程中的变化16二、常见败坏现象及控制方法19第二章 酱腌菜加工原辅料35第一节 酱腌菜原料选择及预处理35一、根菜类35二、茎菜类40三、叶菜类44四、花菜类45五、果菜类46第二节 酱腌菜辅料49一、食盐50二、调味品50第三章 酱腌菜加工基础57第一节 酱腌菜种类及常用术语57一、酱腌菜种类57二、酱腌菜生产常用术语60第二节 各类酱腌菜通用工艺68一、盐渍菜68二、酱菜77三、泡菜88四、酸菜91五、糖醋菜95第三节 酱腌菜的包装及保存96一、酱腌菜败坏的原因96二、酱腌菜的包装保存技术99第四章 各类酱腌菜加工配方与工艺流程106第一节 盐渍菜和盐水渍菜106一、根菜类盐渍菜107二、茎菜类盐渍菜113三、叶菜类盐渍菜132四、果菜类盐渍菜151五、盐水渍菜153第二节 酱渍菜159一、根菜类酱渍菜159二、茎菜类酱渍菜182三、叶菜类酱渍菜206四、果菜类酱渍菜210五、花菜类酱渍菜255六、其他酱渍菜256第三节 酱油渍菜270一、根菜类酱油渍菜270二、叶菜类酱油渍菜279三、瓜果类酱油渍菜280四、其他类酱油渍菜282第四节 糖醋菜284一、根菜类糖醋菜284二、茎菜类糖醋菜290三、果菜类糖醋菜303四、花菜类糖醋菜319第五节 泡菜320一、传统四川泡菜320二、韩国泡菜333三、新型泡菜334四、根菜类泡菜337五、茎菜类泡菜339六、叶菜类泡菜343七、果菜类泡菜353第六节 其他类酱腌菜363一、虾油渍菜363二、糟渍菜366三、糠渍菜369四、菜脯类371五、菜酱类375第五章 酱腌菜厂址选择、加工设备及质量381第一节 酱腌菜厂设计与卫生要求381一、酱腌菜厂平面设计基本原则381二、卫生管理与卫生制度382三、酱腌菜的卫生管理384四、酱腌菜感官评定方法388第二节 酱腌菜的质量与卫生标准391一、酱腌菜卫生标准391二、盐渍菜392三、盐水渍菜392第三节 酱腌菜加工器具与设备393一、场地与容器393二、加工器具395三、输送设备397四、洗菜设备397五、倒菜设备397六、食盐溶解设备398七、脱盐、脱水设备399八、改制菜生产设备401九、包装灭菌设备402十、杀菌设备409参考文献410

<<酱腌菜生产技术>>

章节摘录

插图：抑制产品酚酶的活性和采取一定的隔氧措施，是限制和消除盐渍制品酶促褐变的主要方法。而降低反应物的浓度和介质的pH、避光和低温存放，则可抑制非酶褐变的进行。

采用二氧化硫或亚硫酸盐作为酚酶的抑制剂和羰基化合物的加成物，以降低羰氨反应中反应物的浓度，也能防止酶促褐变和非酶褐变，而且有一定的防腐能力和避免维生素C的氧化。

但使用这种抑制剂也有一些不利的方面，它对原料的色素（如花青素）有漂白作用，浓度过高还会影响制品的风味，残留量过大甚至会有害于食品卫生。

抗坏血酸也可抑制酶褐变的发生。

它除了有调节pH的作用外，还具有还原性。

当原料中的酚类被氧化为醌后，醌会被抗坏血酸所还原，重新转化为相应的酚，而抗坏血酸本身被氧化，这一变化的结果使褐变得以防止。

使用抗坏血酸作为抑制剂时，添加量必须足够，否则抗坏血酸被全部氧化后，褐变仍会继续发生。引起酶促褐变的多酚氧化酶活性最强的pH范围在6-7之间，降低介质的pH就可抑制酚酶的催化作用，而且美拉德反应在高酸度下也难以进行。

所以在蔬菜腌渍过程中，保证乳酸发酵的正常进行，产生大量的乳酸，就可使菜卤的pH大为下降，这也是抑制盐渍品褐变的有效途径。

酶促反应的条件之一是必须有氧气参加，因此采取隔氧的方法，减少盐渍制品与空气接触的机会，就能有效地控制酶促褐变的发生。

如把产品浸泡在菜卤中使之与空气隔绝；采用隔氧包装也能达到同样的效果，如真空包装、充氮包装等。

<<酱腌菜生产技术>>

编辑推荐

《酱腌菜生产技术》：调味品丛书

<<酱腌菜生产技术>>

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>