

<<林产食品加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<林产食品加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787503813849

10位ISBN编号：7503813849

出版时间：1995-5

出版时间：中国林业出版社

作者：邓毓芳 编

页数：381

字数：565000

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>

<<林产食品加工工艺学>>

内容概要

为扩大专业知识面，满足林产食品加工业迅速发展的需要，在林业部教材编审领导小组的支持下，经全国高等林业院校经济林专业指导委员会讨论，决定编写《林产食品加工工艺学》。

《林产食品加工工艺学》主要是阐述以林产食物资源（主要为植物、菌类）为原料，以食品保藏原理为基础，采用现代生产方式，进行食品加工或处理所采取的手段、方法和工艺的一门科学。

本教材结合林业院校的特点，精选内容，使它既不同于以肉类、乳品加工为主的轻工业院校使用的食品加工工艺学，又有别于以果品贮藏加工为主的农业院校使用的果品加工学。

编写时，尽量采用近代科学研究的成果和生产经验，注重理论联系实际。

通过本教材的学习，使学生掌握利用干鲜果品，植物叶、花、树液、中药材及其它土特产品，野生植物等林产食物资源加工生产各类食品的基本原理、基本知识和基本技能。

该教材可作为经济林专业，经济林产品加工专业教学用书，也可供有关企业、科研等部门的人员参考。

<<林产食品加工工艺学>>

书籍目录

前言	第一篇 原辅材料及用水	第一章 原料来源及种类	第一节 原料来源	第二节 林产食
品加工的原料种类	一、果品类	二、野果类	三、山珍野菜及食用菌类	四、土
特产品类	五、食用药用植物类	六、食用花类	第二章 原料的采收、分级和贮藏	第
一节 果实的成熟和采收	一、果实在成熟过程中化学成分的变化	二、适时采收	三	
、采收方法及注意事项	第二节 果实的后熟与催熟	一、果实的后熟	二、果实的催熟	
第三节 果实的分级、包装和运输	一、果实的分级	二、果实的包装	三、运输	
第四节 果实的贮藏	一、果实在贮藏过程中的变化	二、果实的贮藏形式	三、	
果实的加工保藏	第五节 山珍野菜的采集及保藏	一、蕨菜的采集及保藏	二、发菜的	
采集及保藏	三、香菇的采集及保藏	四、木耳的采集及保藏	五、竹笋的采集	第
六节 树液的采集及保藏	一、桦树汁的采集及保藏	二、槭树汁液的采集及保藏	第三章	
原料中主要化学成分的加工特性	第一节 碳水化合物	一、可溶性糖类	二、淀粉	
三、纤维素和半纤维素	四、果胶物质	第二节 有机酸	一、有机酸的种类	
二、有机酸的含量及变化	三、有机酸与加工有关的特性	第三节 单宁物质	一、果实	
中单宁物质的含量及变化	二、单宁的加工特性	第四节 芳香物质	第五节 维生素	
一、维生素C(抗坏血酸)	二、维生素B1(硫胺素)	三、维生素A(抗干眼病维生素		
)	四、维生素P	五、维生素E	第六节 色素物质	一、脂溶性色素(质体色素)
二、水溶性色素(液泡色素)	第七节 糖苷类	一、苦杏仁苷	二、橘皮苷	
第八节 酶	第九节 矿物质	第十节 特种有效成分	第四章 食品添加剂	第一节 食品
添加剂概述	一、食品添加剂的定义	二、食品添加剂的种类及分类	三、食品添加剂	
选用原则	四、食品添加剂的卫生管理	第二节 常用食品添加剂各论	一、甜味剂	
二、酸味剂	三、防腐剂	四、抗氧化剂	五、增稠剂	六、着色剂
七、	八、增香剂	九、硬化剂	十、品质改良剂	十一、酶制剂
第五章 食	品加工用水及水生理第二篇 食品干制	第三篇 食品糖制	第四篇 食品罐藏
第五篇 饮料加	工及配方	主要参考文献		

<<林产食品加工工艺学>>

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>