

<<蔬菜加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787508211596

10位ISBN编号：7508211596

出版时间：2004-7

出版时间：金盾出版社

作者：郑永华 等编著

页数：196

字数：143000

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>

<<蔬菜加工实用技术>>

内容概要

本书由南京农业大学食品科技学院郑永华等编著。

全书包括蔬菜加工基本知识、蔬菜干制、蔬菜罐藏、蔬菜腌制、蔬菜糖制、蔬菜速冻保藏、蔬菜汁加工、蔬菜鲜切加工和马铃薯制品加工等内容，比较全面地介绍了蔬菜加工原理、具体方法、设备条件、工艺过程等。

内容系统，技术先进，科学实用，便于学习和操作，适合于农民、蔬菜加工专业户、城镇蔬菜加工人员、食品科技人员与农业、轻工业院校师生阅读参考。

<<蔬菜加工实用技术>>

书籍目录

第一章 蔬菜加工的基本知识 第一节 蔬菜化学成分及其与加工的关系 第二节 蔬菜加工保藏原理 第三节 蔬菜加工原料及辅料 第二章 蔬菜干制 第一节 干制原理 第二节 干制方法和设备 第三节 干制基本工艺 第三章 蔬菜罐藏 第一节 蔬菜罐藏的原理 第二节 罐藏容器 第三节 蔬菜罐藏的基本工艺 第四节 蔬菜罐藏实例 第四章 蔬菜腌制 第一节 腌制品分类 第二节 腌制加工原理 第三节 蔬菜腌制基本工艺 第四节 腌制实例 第五章 蔬菜糖制 第一节 蔬菜糖制保藏的原理 第二节 蔬菜糖制品种类及其加工方法 第三节 糖制加工实例 第六章 蔬菜速冻保藏 第一节 蔬菜速冻原理 第二节 蔬菜速冻工艺及设备 第三节 蔬菜速冻实例 第七章 蔬菜汁的加工 第一节 蔬菜汁的分类 第二节 果蔬汁加工工艺 第三节 发酵蔬菜汁的加工 第四节 蔬菜汁加工实例 第八章 鲜切蔬菜的加工与保鲜 第一节 鲜切蔬菜特性及加工策略 第二节 鲜切蔬菜的加工过程与质量管理 第三节 鲜切蔬菜褐变及微生物的控制 第四节 鲜切蔬菜加工实例 第九章 马铃薯制品加工 第一节 马铃薯淀粉加工 第二节 马铃薯食品的加工

<<蔬菜加工实用技术>>

章节摘录

第一章 蔬菜加工的基本知识 第一节 蔬菜化学成分及其与加工的关系 蔬菜中所含的化学成分可分为两部分，即水分和干物质。

干物质又可分为水溶性物质和非水溶性物质两大类。

前者包括糖类、果胶、有机酸、单宁、无机盐及部分色素、维生素、酶、含氮物质等；后者主要有纤维素、半纤维素、原果胶、淀粉、脂肪及部分色素、维生素、含氮物质和无机盐等。

在蔬菜加工及其制品的贮存过程中，这些化学成分常常发生各种不同的化学变化，以至影响制品的食用品质和营养价值。

因此，为了生产优质的蔬菜加工制品，就必须了解蔬菜原料主要化学成分的特点及其在加工过程中的变化，以便确定生产什么样的产品、采用什么样的原料和加工方法，从而使蔬菜保持最佳的商品价值

。

.....

<<蔬菜加工实用技术>>

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>