

<<果品深加工技术问答>>

图书基本信息

书名：<<果品深加工技术问答>>

13位ISBN编号：9787533123987

10位ISBN编号：7533123980

出版时间：2009-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：刘玉田，孙祖莉 著

页数：146

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>

<<果品深加工技术问答>>

内容概要

《果品深加工技术问答》充分体现了服务“三农”工作，适应农民“求富、求知”需求，融入更多的科技、法律、市场经济等知识，使农民群众在满足文化娱乐需求的同时，从图书中学到更多致富本领，在社会主义新农村建设中更好地发挥主力军作用。

《果品深加工技术问答》形式生动活泼，图文并茂，通俗易懂，既适合阅读自学，也方便专家重点讲授指导。

<<果品深加工技术问答>>

书籍目录

- 一、水果主要成分及其加工特性1. 水果的主要化学成分有哪些？
2. 水果中的水分有什么特性？
3. 水果中的碳水化合物有什么特性？
4. 水果中的有机酸有什么特性？
5. 水果中的单宁有什么特性？
6. 水果中的色素有什么特性？
7. 水果中的含氮物质有什么特性？
8. 水果中的维生素有什么特性？
9. 水果中的矿物质、芳香物质及酶有什么特性？
- 二、山楂深加工技术10. 山楂的营养与深加工制品有哪些？
11. 怎样加工山楂果丹皮？
12. 怎样加工山楂果冻粉？
13. 怎样加工山楂果冻？
14. 怎样同时从山楂中提取果胶和山楂原酒？
15. 怎样用山楂原酒配制健身开胃酒？
16. 怎样从山楂核中提取香精？
- 三、苹果深加工技术17. 什么样的苹果适合加工苹果汁？
18. 怎样加工苹果汁？
19. 怎样加工浓缩苹果汁？
20. 怎样回收苹果中的芳香物质？
21. 怎样用苹果汁酿制醋酸饮料？
22. 怎样加工苹果奶茶？
23. 怎样用苹果和芹菜加工果菜汁？
24. 怎样加工苹果脆片？
- 四、樱桃深加工技术25. 樱桃有什么营养与功能？
26. 怎样加工保鲜樱桃？
27. 怎样加工染色樱桃罐头？
28. 怎样酿制樱桃利口酒？
- 五、猕猴桃深加工技术29. 猕猴桃有什么营养与功能？
30. 怎样加工猕猴桃的泥状果酱？
31. 怎样加工猕猴桃的块状果酱？
32. 怎样加工猕猴桃片罐头？
33. 怎样加工糖水猕猴桃罐头？
34. 怎样加工猕猴桃混浊果汁？
35. 怎样加工猕猴桃清果汁？
36. 怎样加工猕猴桃的浓缩汁？
37. 怎样利用野生酵母酿造猕猴桃酒？
38. 怎样配制猕猴桃香槟啤酒？
39. 怎样加工猕猴桃果脯？
40. 怎样加工猕猴桃蜜饯？
41. 怎样加工猕猴桃晶？
42. 怎样加工猕猴桃果茶？
- 六、草莓深加工技术43. 草莓有什么特性？
44. 怎样加工速冻草莓？
45. 怎样加工冰淇淋用草莓及草莓汽水？

<<果品深加工技术问答>>

46. 怎样加工草莓酱？
47. 怎样加工草莓果茶？
48. 怎样加工草莓果脯？
49. 怎样酿制草莓汽酒？
- 七、梨深加工技术
50. 梨有什么营养与功能？
51. 怎样酿造梨白兰地酒？
52. 怎样制备梨膏夹心糖？
53. 怎样加工梨银耳带肉果汁饮料？
- 八、杏深加工技术
54. 杏有什么营养与功能？
55. 怎样加工杏片软罐头？
56. 怎样加工杏仁罐头？
57. 怎样加工杏仁酱？
58. 怎样加工杏仁玉米方便粥？
59. 怎样加工酸性杏仁蛋白饮料？
- 九、桃深加工技术
60. 桃有什么营养与功能？
61. 怎样加工粒粒黄桃汁饮料？
62. 怎样加工桃浆？
63. 怎样加工凝固型桃果肉酸奶？
- 十、柿子深加工技术
64. 柿子有什么营养与功能？
65. 怎样对柿果进行脱涩？
66. 怎样加工柿饼？
67. 怎样加工柿汁饮料？
68. 怎样用柿叶加工保健茶？
- 十一、石榴深加工技术
69. 石榴有什么营养与功能？
70. 怎样制成石榴保健酒？
- 十二、无花果深加工技术
71. 无花果有什么营养与功能？
72. 怎样加工无花果果酱？
73. 怎样加工无花果板栗混合型果酱？
74. 怎样加工无花果果脯？
- 十三、木瓜深加工技术
75. 木瓜有什么营养与功能？
76. 怎样加工木瓜饮料？
77. 怎样加工木瓜橄榄复合果汁饮料？
78. 怎样提取木瓜蛋白酶加工嫩肉粉？
- 十四、枣深加工技术
79. 枣有什么营养与功能？
80. 怎样加工红枣汁？
81. 怎样加工浓缩红枣汁？
82. 怎样加工鲜枣果茶？
83. 怎样加工红枣带肉果汁？
- 十五、板栗深加工技术
84. 板栗有什么营养与功能？
85. 怎样用新工艺加工板栗罐头？
86. 怎样加工板栗果乳？
87. 怎样加工板栗豆奶？
88. 怎样加工板栗八宝粥？
89. 怎样加工板栗香蕉果冻？
- 十六、核桃深加工技术
90. 核桃有什么营养与功能？
91. 怎样加工甜香核桃仁？
92. 怎样加工核桃乳饮料？

<<果品深加工技术问答>>

93. 怎样加工核桃酸乳？

94. 怎样加工速溶核桃营养粉？

<<果品深加工技术问答>>

章节摘录

一、水果主要成分及其加工特性 1.水果的主要化学成分有哪些？

了解和掌握水果中化学成分及其在加工过程的变化情况，是研究和改进加工技术，提高产品质量的科学依据。

水果在加工过程中的技术要求，很大程度上取决于水果原料的化学构成。

水果加工过程所涉及的主要成分由两部分组成。

第一部分是水溶性成分，包括单糖和双糖、果胶、有机酸、单宁物质及水溶性矿物质、维生素、色素、含氮物质、风味物质等。

第二部分为非水溶性成分，包括淀粉、纤维素和半纤维素、原果胶、脂类、脂溶性维生素及非水溶性色素、含氮物质、矿物质、风味物质等。

不同水果其化学成分不同，构成了各自的风味。

同一水果不同品种之间，其化学组成也有较大的差别。

通过对化学成分在加工过程变化影响因素的了解，可以有针对性地控制生产过程，得到质量优秀的加工产品。

.....

<<果品深加工技术问答>>

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>