

<<农民致富大讲堂系列>>

图书基本信息

书名：<<农民致富大讲堂系列>>

13位ISBN编号：9787543326217

10位ISBN编号：7543326213

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：魏雪生 编

页数：92

字数：56000

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>

前言

我国是世界上苹果和梨的生产大国和消费大国。其中苹果种植面积和产量均占世界总量的40%以上，在世界苹果产业中占有重要地位；同时我国还是梨的原产地之一，分布遍及全国各地，梨也是我国重要的出口果品之一。因此，苹果和梨的产后加工就有着格外重要的地位。随着鲜食果品产后加工水平逐渐提高，一批鲜果生产、销售、加工龙头企业已形成。我国已成为世界最大的苹果浓缩汁生产国。目前，全国加工能力在10吨/小时以上的浓缩苹果汁生产型公司超过35家；鲜苹果加工量由1996年苹果产量的5%增加到20%以上；生产能力由20世纪80年代中期不足千吨猛增至现在的近100万吨。梨加工产品也有着量的提高。21世纪我国果品加工重点方向已经转向发展浓缩果汁、天然果肉原汁、非还原果汁、复合汁、果汁饮料、果酒及轻糖型罐头；建设果蔬冷冻、分级、包装、贮运现代物流体系，加快皮渣综合利用和流通技术研究，开发果蔬功能产品。苹果和梨的加工方法和产品有其多样性的特点，本书对苹果和梨的实用加工技术作了一些归纳，使读者方便地了解一些相关的加工方法，便于大家在实践中参考应用。

<<农民致富大讲堂系列>>

内容概要

本书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<农民致富大讲堂系列>>

作者简介

魏雪生，天津科技大学工程硕士，助理研究员，现于天津市林业果树研究所农产品加工研究中心工作。

主要从事农产品加工方面的研究。

参加国家级课题2项，市级课题7项，其中“食品级海藻糖”，“麦芽糖—海藻糖转化酶的制备及应用”两个项目已经获得成果登记，撰写科技论文10余篇

<<农民致富大讲堂系列>>

书籍目录

第一章 苹果实用加工技术 一、苹果汁 二、透明苹果汁 三、枸杞、苹果复合果汁 四、胡萝卜、苹果复合饮料 五、苹果果肉汁 六、山楂、苹果汁复合饮料 七、紫菜、苹果汁复合饮料 八、豆芽、苹果复合饮料 九、乳酸菌发酵的苹果饮料 十、糖浆苹果 十一、糖水苹果 十二、苹果酱 十三、焙烤苹果罐头 十四、苹果制果酒 十五、苹果醋 十六、苹果、番茄、胡萝卜果醋 十七、苹果、梨复合型果醋 十八、凝固型苹果汁酸奶 十九、苹果一茶复合饮料 二十、苹果脯 二十一、纯天然苹果复合型果冻 二十二、苹果脆片 二十三、苹果干 二十四、苹果条 二十五、苹果糕 二十六、苹果渣桃酥 二十七、苹果粒 二十八、脱水苹果 二十九、苹果香精的制取 三十、复合苹果汁 三十一、丝瓜苹果汁 三十二、芹菜苹果汁饮料 三十三、油菜苹果汁 三十四、菠菜苹果汁 三十五、茄子苹果汁 三十六、苹果汽酒第二章 梨的实用加工技术 一、混浊梨汁 二、透明梨汁 三、梨、银耳复合饮料 四、桔皮香梨复合浊汁 五、梨汁、姜汁混合饮料 六、芦荟、梨、黄瓜复合果蔬汁 七、银杏叶梨汁 八、梨果醋 九、梨脯 十、苹果梨脯 十一、梨罐头 十二、梨酱 十三、梨干 十四、桂花梨蓉 十五、陈贝梨膏糖 十六、速冻梨丁 十七、圆白菜鸭梨汁 十八、野生刺梨的系列加工方法

章节摘录

苹果是蔷薇科苹果属植物的果实。

苹果富含碳水化合物和果胶，占其比重的15%，维生素A、维生素C、钾、抗氧化剂，酸类物质含量也很丰富，具有很高的营养价值。

1个苹果（154克）含膳食纤维5克，钾170毫克，钙10毫克，碳水化合物22克，磷10毫克，维生素C7.8毫克，维生素B7.8毫克，类黄酮约30毫克以上。

苹果中的含钙量比一般水果丰富得多，有助于代谢体内多余盐分。

苹果酸可代谢热量，防止下半身肥胖。

至于可溶性纤维果胶，可解决便秘。

果胶还能促进胃肠道中的铅、汞、锰的排放，调节机体血糖水平，预防血糖的骤升、骤降。

苹果中含有的维生素H，是其他果实中所罕见的，它在人体生理功能的作用主要为它是人体中糖、蛋白质和脂肪的中间代谢的一种重要的辅酶，参与很多羧化反应。

另外，苹果中含有17种氨基酸，其中7种为人体必需但自身又无法合成的氨基酸。

世界苹果年产量约为3200万吨。

苹果除了鲜食外，还可以将它加工成各种各样的产品，比如常见的罐头、果脯、果醋、果酒等等。

在美国，苹果产后通常有一半鲜食；约1/5用以制醋、果汁、果冻、苹果泥等。

<<农民致富大讲堂系列>>

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>