

<<葡萄实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787543326422

10位ISBN编号：7543326426

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：胡云峰 编

页数：46

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>

<<葡萄实用加工技术>>

前言

葡萄为葡萄科植物葡萄的果实，原产西亚。

葡萄也是我国重要的落叶果树种类之一，其适应性强、结果早、效益高。

改革开放以来，葡萄产业的发展十分迅速，目前全国31个省（市、自治区）都有葡萄种植，葡萄栽培和加工已成为许多地区促进经济发展、增加农民收入的主要途径。

我国栽培历史久远的“龙眼”、“无核白”、“马奶”、“黑鸡心”等均属于东方品种群。

“玫瑰香”、“佳丽酿”等属于欧洲品种群。

葡萄含糖量高达10%-30%，以葡萄糖为主。

葡萄中的多量果酸有助于消化，适当多吃些葡萄，能健脾和胃。

葡萄中含有矿物质钙、钾、磷、铁以及多种维生素B、B₁、B₆、C和P等，还含有多种人体所需的氨基酸，常食葡萄对神经衰弱、疲劳过度大有裨益。

近年来，鲜食葡萄保鲜贮藏日趋发展，1978年，全国的鲜食葡萄贮藏量不足1万吨，到2006年，全国的葡萄保鲜贮藏总量达55~60万吨。

葡萄酒酿造自20世纪90年代以来，发展十分迅速，到2006年，全国葡萄酒生产企业已由1980年100余家增加到500余家，葡萄酒产量1978年为6.4万吨，2006年达到49.51万吨。

因此，随着葡萄产业的发展，开发一系列的葡萄制品具有重要的意义。

<<葡萄实用加工技术>>

内容概要

《葡萄实用加工技术》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”。

《葡萄实用加工技术》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。

<<葡萄实用加工技术>>

作者简介

胡云峰，研究员，硕士学位。
1989年毕业于北京农业大学。
多年来一直从事农产品的加工和保鲜技术的研究与推广工作，共承担、完成20多项国家和省部级科研项目。
获得10项省市级科研奖励。
已获国家级专利9项。

<<葡萄实用加工技术>>

书籍目录

第一章 葡萄的营养成分及功能特性一、葡萄的营养成分二、葡萄皮中的营养成分三、葡萄籽中的营养成分及功能（一）葡萄籽中的营养成分（二）葡萄籽的营养功能第二章 葡萄产品加工对原辅料的要求一、原料的选择（一）适宜的品种（二）选取适当的成熟度（三）新鲜程度二、加工用水三、辅料及添加剂第三章 几种简单葡萄产品的加工方法一、传统葡萄干的加工（一）室外日光干制法（二）人工干制法二、巧克力葡萄干的加工（一）工艺流程（二）主要原辅料及设备（三）巧克力配方（四）操作要点（五）生产注意事项三、低糖保健型葡萄罐头的制作（一）材料与设备（二）工艺流程（三）操作方法（四）成品质量标准（五）注意事项（六）工艺的优点四、葡萄果汁的加工（一）工艺流程（二）工艺要点（三）产品质量（四）葡萄汁褐变的解决方法五、葡萄果脯的加工（一）工艺流程（二）工艺技术要点（三）质量要求（四）注意事项六、葡萄果冻的制作（一）配方（二）生产技术操作要点第四章 葡萄酒的酿制一、葡萄酒及其营养二、干红葡萄酒的酿造（一）工艺流程（二）操作要点三、干白葡萄酒的酿造（一）工艺流程（二）操作要点（三）注意事项四、桃红葡萄酒的酿造（一）工艺流程（二）葡萄品种的质量要求（三）操作要点五、葡萄酒的妙用（一）解腥的厨房新帮手（二）防治感冒（三）改善食物的口感（四）天然防腐剂（五）液体不粘锅（六）美容大师（七）冠心病的“克星”第五章 家庭制作葡萄产品系列一、多味葡萄的制作（一）原料选择（二）盐水腌制（三）冷水脱盐（四）浸料晒干（五）产品特色二、醉葡萄三、葡萄膏（一）原料（二）制作四、葡萄冻（一）原料（二）制作五、葡萄蜜饯（一）原料（二）制作

<<葡萄实用加工技术>>

章节摘录

葡萄，又名单龙珠、山葫芦、蒲桃，为葡萄科植物葡萄的果实，品种繁多，全世界有八千种左右，仅我国就有五百种左右。

一般可分为两大类，即白葡萄和红葡萄。

在我国，葡萄始载于《神农本草经》：“有高大缠绕藤本，幼茎秃净或略被棉毛。

叶纸质，互生，圆形或圆卵形，宽10~20厘米，常3.5裂，基歪心形，边缘有粗而稍尖锐的齿缺，下面常密被蛛丝状棉毛，果柄长达4~8厘米。

” 医药典籍对葡萄的药用也有论述。

中医认为，葡萄味甘微酸、性平，具有补肝肾、益气血、开胃力、生津液和利小便之功效。

《神农本草经》载文说，葡萄主“筋骨湿痹，益气，倍力强志，令人肥健，耐饥，忍风寒。

久食，轻身不老延年”。

葡萄不但具有广泛的药用价值，还可用于食疗。

头晕、心悸、脑贫血时，每日饮适量的葡萄酒2~3次，有一定的治疗作用；干葡萄藤15克用水煎服可治妊娠恶阻。

《居家必用》上还曾记载葡萄汁有除烦止渴的功能。

现代医学研究表明，葡萄还具有防癌、抗癌的作用。

<<葡萄实用加工技术>>

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>