第一图书网, tushu007.com

<<果蔬贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787030277992

10位ISBN编号：7030277996

出版时间：2010-6

出版时间：科学出版社

作者：祝战斌

页数：262

字数：420000

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

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

果蔬贮藏加工业作为一个新兴产业，在中国农业和农村经济发展中的地位日趋重要，已成为中国广大农村和农民最主要的经济来源和农村新的经济增长点，成为极具外向型发展潜力的区域性特色、高效农业产业和中国农业的支柱性产业。

随着果蔬贮藏加工业的发展，对高技能人才的需求量也越来越大，并对人才也提出了更高的要求，正是在这一背景下，科学出版社组织编写这本《果蔬贮藏与加工技术》教材，以满足市场对果蔬加工业高技能人才的需求和高等职业教育对高技能人才培养的需要。

本书在编写过程中，坚持“理论够用、重点强化学生职业技能培养”的基本原则，在认真调研的基础上，分析职业岗位，确定职业岗位能力，以贮藏保鲜与加工工艺为主线，以典型果蔬产品的贮藏与加工品为载体，以典型工作任务和实际工艺流程为依据，打破传统的学科知识体系，重构课程内容体系，按照项目化教材编写的基本思路，共设计果蔬贮藏保鲜基本技术、主要果蔬贮藏保鲜技术、果蔬干制品加工技术、果蔬罐头加工技术、果蔬汁加工技术、果酒加工技术、果蔬糖制品加工技术、蔬菜腌制品加工技术、果蔬速冻制品加工技术等九个学习项目。

各学习项目在编写过程中，以典型的真实工作任务为载体，依据工作任务、工作过程，将相应的学科体系知识进行解构，并按实际工作任务进行重构，以适应工作任务、工作过程需要的知识，力求做到课程内容与职业岗位能力融通、与生产实际融通、与职业资格证书融通、与行业标准融通。

本书由杨凌职业技术学院祝战斌主编。

编写分工为：项目一、项目七由杨凌职业技术学院祝战斌、唐丽丽编写，项目二、项目五由苏州农业职业技术学院李海林编写；项目三由新疆轻工业职业技术学院潘锋编写；项目四由新疆轻工业职业技术学院张志强编写，项目六由杨凌职业技术学院祝战斌编写；项目八、项目九由漯河医学高等专科学校赵永敢编写。

全书由祝战斌制定编写提纲，并进行统稿。

<<果蔬贮藏与加工技术>>

内容概要

本书以果疏贮藏保鲜与加工工艺为主线，以典型果蔬产品的贮藏与加工品为载体，以典型工作任务和实际工艺流程为依据，共设计果蔬贮藏保鲜基本技术、各种果蔬贮藏保鲜技术、果蔬罐头加工技术、果蔬干制品加工技术、果蔬汁加工技术、果蔬糖制品加工技术、果酒加工技术、蔬菜腌制品加工技术、果蔬速冻制品加工技术等九个学习项目。
各学习项目在编写过程中，力求做到学习内容与职业岗位能力融通、与生产实际融通、与职业资格证书融通、与行业标准融通。
　本书适用于高职高专食品类、农产品加工类相关专业，并可作为岗前、就业以及转岗的培训教材。

<<果蔬贮藏与加工技术>>

书籍目录

项目一 果蔬贮藏保鲜基本技术?? 相关知识准备?? 1.果蔬的基本化学组成?? 2.呼吸作用?? 3.乙烯与成熟衰老?? 4.蒸腾、冷害及休眠对果蔬贮藏的影响?? 5.果蔬商品化处理及运输?? 工作任务一 果蔬中的主要化学成分的测定?? 1.果蔬中有机酸含量的测定?? 2.果蔬中可溶性糖含量的测定?? 3.果蔬中果胶物质含量的测定?? 4.果蔬中维生素C含量的测定?? 工作任务二 果蔬呼吸强度的测定?? 1.静置法?? 2.气流法?? 工作任务三 果蔬贮藏环境O2和CO2含量的测定?? 工作任务四 果蔬贮藏原料的质量鉴定?? 1.果实硬度的测定?? 2.果蔬贮藏保鲜品质的感官鉴定?? 3.常见果蔬贮藏病害的识别?? 知识拓展?? 1.判断果蔬成熟度的几种方法?? 2.果蔬保鲜化学药剂处理?? 练习及作业?? 项目二 主要果蔬贮藏技术?? 相关知识准备?? 1.果蔬简易贮藏技术?? 2.果蔬机械冷藏技术?? 3.果蔬气调贮藏技术?? 工作任务一 北方水果贮藏?? 1.苹果贮藏?? 2.梨贮藏?? 3.猕猴桃贮藏?? 4.葡萄贮藏?? 5.板栗贮藏?? 6.柿子贮藏?? 工作任务二 南方水果贮藏?? 1.香蕉贮藏?? 2.柑橘贮藏?? 3.荔枝贮藏?? 4.龙眼贮藏?? 工作任务三 主要蔬菜贮藏?? 1.蒜薹贮藏?? 2.番茄贮藏?? 3.洋葱贮藏?? 4.大蒜贮藏?? 知识拓展?? 1.苹果虎皮病?? 2.苹果苦痘病?? 3.梨黑心病?? 4.柑橘枯水病?? 5.柑橘水肿病?? 6.柑橘褐斑病?? 7.果实斑点病?? 8.衰老褐变病?? 9.低温伤害?? 10. CO2?伤害和低O2?伤害?? 练习及作业?? 项目三 果蔬干制品加工技术?? 相关知识准备?? 1.水分的扩散作用?? 2.影响果蔬干制速度的主要因素?? 3.果蔬干制的主要方法?? 4.干制生产工作程序?? 工作任务一 柿饼加工?? 工作任务二 洋葱干制加工?? 工作任务三 脱水蒜片加工?? 工作任务四 干制加工过程中主要设备及使用?? 知识拓展?? 1.果蔬干制过程中的变化?? 2.营养成分的变化?? 3.果蔬干制新技术?? 4.真空油炸干燥?? 练习及作业?? 项目四 果蔬罐头加工技术?? 项目五 果蔬汁加工技术?? 项目六 果酒的酿造技术?? 项目七 果蔬糖制品加工技术?? 项目八 蔬菜腌制品加工技术?? 项目九 果蔬速冻制品加工技术?? 主要参考文献

章节摘录

果蔬含量最高的化学成分是水分，大多数果蔬含水量在80%～90%之间，部分产品达95%I~J，_E。
水分是植物完成生命活动的必要条件，对果蔬的新鲜度、风味有重要影响，Mu，-J，果蔬含水量高也是其耐藏性差、容易腐烂变质的重要原因。
采后的果蔬，随着贮藏条件的改变和时间的延长而发生不同程度的失水，因而会造成萎蔫、失重、鲜度下降，商品价值受到影响，严重时会产生代谢失调，贮藏寿命缩短。
其失水程度与果蔬种类、品种及贮运条件密切相关。
因此，失水常作为保鲜措施的一个重要指标。
各种水果、蔬菜中除水分外的干物质中，碳水化合物是主要的成分，包括低分子质 量的糖和高分子的多聚物，其中又以可溶性的糖为最重要，通常也称可溶性固形物，包 括糖、淀粉、纤维素和半纤维素、果胶物质等。
以下是几种碳水化合物。
（1）糖类。
多存在于后熟水果中，主要有蔗糖、葡萄糖和果糖，糖是果蔬甜味的主 要来源，也是构成其他化合物的成分。
不同果品由于含糖量及种类不同而有不同程度的 甜味，含糖量一般为10%～20%，蔬菜含糖量大多在5%以下。
水果、蔬菜贮藏期间糖作为呼吸基质而逐渐减少，糖分消耗慢则说明贮藏条件适 宜。
贮藏越久，果蔬口味越淡，有些含酸量较高的果实，经贮藏后，口味变甜。
其原因 之一是含酸量降低比含糖量降低更快，从而引起糖酸比值增大，实际含糖量并未提高。
（2）淀粉。
又称多糖，是a一葡萄糖聚合物，主要存在于未熟果实及根茎类蔬菜中， 果实在后熟中淀粉逐渐转化为可溶性的糖，可使甜度增加。
（3）纤维素、半纤维素和果胶物质。
三者均是不被人体消化吸收的多聚物。
是构成 细胞壁和中胶层的主要成分。
与水果蔬菜质地密切相关。
幼嫩植物组织的细胞壁中是含 水纤维素，食用时口感细嫩；贮藏中组织老化后，纤维素则木质化和角质化，使蔬菜品 质下降，不易咀嚼。
半纤维素在植物体内有支持组织和贮存的双重功能。
从果蔬品质来 说，纤维素和半纤维素含量越少越好，但纤维素、半纤维素和果胶物质形成的复 合纤维素对果蔬有保护作用，可增强耐藏性。
果胶物质沉积在细胞初生壁和中胶层中，起着黏 结细胞个体的作用，是果蔬产品普遍存在的高分子化合物。

第一图书网, tushu007.com

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