

<<果品蔬菜加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787109075597

10位ISBN编号：7109075591

出版时间：1900-01-01

出版时间：中国农业出版社

作者：叶兴乾

页数：258

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>

<<果品蔬菜加工工艺学>>

内容概要

果蔬加工是我国食品工业的一个重要组成部分，亦是我国食品工业中出口创汇较多的一个分支，浙江的柑橘罐头、山东的速冻蔬菜和保鲜蔬菜、新疆的番茄酱、北方地区的苹果汁等已形成一定的规模，在国际市场上亦有一定的影响，因此果蔬加工在生产上日益显得重要。

果蔬加工内容很广，进展进快，在教材编写中力求全面，注重理论联系实际，学以致用。

对新理论、新技术的发展作了适当的介绍，部分内容在最后一章中简介。

考虑到《面向21世纪课程教材：果品蔬菜加工工艺学（第2版）（食品科学与工程园艺专业用）》是一门必修课，本次尝试在每一章节前列出重要概念及名词，建议的教学目标和复习思考题，各校可以根据实际情况作参考。

在编排上每一章节中的一些重要概念以黑体标出，一些工艺过程同时附注有英文名词。

<<果品蔬菜加工工艺学>>

书籍目录

第二版前言 第一版前言 第一章 果蔬加工原理及原料的预处理 第一节 果蔬品质与加工的关系 一、色素类物质 二、风味物质 三、营养成分 四、质地因子 第二节 果蔬的败坏及加工保藏措施 一、果蔬败坏的原因 二、果蔬加工保藏措施 第三节 加工保藏对原料的要求及预处理 一、加工保藏对原料的要求 二、原料预处理 三、半成品的保存 第二章 果蔬罐藏 第一节 果蔬罐藏基本原理 一、杀菌原理 二、影响杀菌的因素 第二节 罐藏容器 一、金属罐 二、玻璃罐 三、软包装(蒸煮袋) 第三节 罐藏原料 一、罐藏对果蔬原料的要求 二、水果罐藏原料 三、蔬菜罐藏原料 第四节 罐藏工艺 一、装罐 二、排气 三、密封 四、杀菌 五、冷却 六、保温及商业无菌检验 第五节 罐头败坏检验及贮藏 一、罐头检验 二、常见的罐头败坏现象及其原因 三、罐头食品的贮藏 第三章 果蔬制汁 第一节 果蔬汁种类 第二节 果蔬汁原料 一、果蔬汁对原料的要求 二、常见果汁原料 三、常见蔬菜汁原料 第三节 果蔬汁加工工艺 一、取汁前处理 二、取汁、打浆 三、澄清 四、过滤 五、调整和混合 六、均质 七、脱气 八、浓缩 九、芳香回收 十、干燥与脱水 十一、杀菌和包装 十二、果蔬汁加工中常见的问题 第四节 果蔬汁饮料加工 一、加工流程 二、原辅料 三、工艺要点 第五节 果蔬汁加工要点 一、苹果汁..... 第四章 果蔬干制 第五章 果蔬糖制 第六章 蔬菜腌制 第七章 果蔬速冻 第八章 果酒下与果醋的酿造 第九章 果蔬综合利用及其他加工技术参考文献

<<果品蔬菜加工工艺学>>

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>