

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

图书基本信息

书名：<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

13位ISBN编号：9787122036360

10位ISBN编号：7122036367

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：莱米堪拉

页数：338

字数：475000

译者：胡译

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>

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

前言

鲜切果蔬是新鲜产品工业中相对新的、快速发展的一个领域。

鲜切产品经过切割、洗涤、包装并且保持冷藏。

即使经过了最少化加工，它们仍然处于原料状态，并保持了新鲜品质，即食或即用。

国际鲜切产业协会（IFPA）把鲜切产品定义为：新鲜水果或蔬菜经过修整、去皮并切割成100%可利用的产品，这些产品采用装袋或预先包装，以为消费者提供高营养、方便和良好风味的新鲜产品。

据产业界估计，2000年美国的鲜切果蔬销售额约为110亿美元，占新鲜果蔬市场销售总额的10%以上，其中，食品服务业营销额占总额的60%。

在未来的五年，鲜切果蔬的销售额预计将以每年10%~15%的速度增加。

高品质必然伴随着优越的安全性，是工业持续发展和鲜切产品消费量稳步上升的基础。

鲜切果蔬产品在生理学、处理方法和贮藏条件方面不同于传统的完整无缺的水果和蔬菜。

鲜切加工破坏了组织和细胞的完整，这将缩短产品的货架期。

除了考虑影响鲜切果蔬安全的微生物问题外，由于鲜切果蔬中的大量酶和呼吸因素的影响，鲜切产品需要非常特殊的关注。

了解鲜切果蔬的特性知识是确保鲜切果蔬的卫生和营养价值的基础，它涉及到采前采后的处理、加工、包装和贮藏，因此，也是开发最有效加工工艺和创新技术来保持鲜切果蔬品质以满足消费者需求所必需的。

通过持续地向消费者传送消费价值、开发和实现新技术，并奖赏供应链上的所有参与者等对市场和经济因素的关注也将是保证行业发展的活力。

本书是为刚刚兴起的鲜切果蔬工业而编写的多学科交叉的参考资料。

它侧重于在鲜切加工、贮藏过程中特有的生物化学、生理学、微生物学和品质的变化，以及鲜切产品的独特的设备和包装要求、生产经济学和市场方略。

基于过去十年的本领域广泛的研究，本书首次涵盖了全部与该领域相关的科学、技术和市场等问题，包括鲜切果蔬的生产、加工、生理学、生物化学、微生物学、安全性、工程学、感官评价、生物技术和经济学。

本书特别适用于高年级的大学生和研究生，也可供食品科学家、植物生理学家、微生物学家、化学家、生物学家、化学工程师、营养学家、农业经济学者和分子生物学家参考。

本人十分感谢每一位作者的参与、激励和合作，同时也向那些在本书编撰过程中做过贡献、提出建议和给予鼓励的人表示谢意。

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

内容概要

本书是为刚刚兴起的鲜切果蔬工业而编写的多学科交叉的参考资料。

它充分体现了理论上、学术上、技术上的先进性，是目前世界上唯一一本有关鲜切果蔬方面的学术专著。

该书涵盖了鲜切果蔬科学、技术与市场等领域，主要包括鲜切果蔬生产与加工、生理学、生物化学、微生物学、食品安全、加工工程、感官评价、生物技术和经济学等方面的内容。

本书可作为高等院校相关专业学生、科研院所科研人员及企事业单位技术人员和园艺种植者的参考用书。

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

作者简介

作者：(美国)莱米堪拉 (Olusola Lamikanra) 译者：胡译

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

书籍目录

1 鲜切产品的发展历史与趋势 1.1 引言 1.2 工业规模 1.2.1 鲜切产品 1.2.2 有机产品
 1.2.3 进口产品 1.3 经营的改进 1.3.1 工业组织结构的改进 1.3.2 食品服务行业的需求
 1.3.3 质量特点的改进 1.3.4 新包装技术 1.3.5 货架期的改进 1.4 市场压力
 1.4.1 企业合并 1.4.2 劳动力 1.4.3 顾客的需求 1.4.4 其他 1.5 食品安全监管现状
 1.6 总结 2 鲜切果蔬产品的质量参数 2.1 质量参数 2.1.1 外观(可视的)质量因素
 2.1.2 质地(感觉的)质量因素 2.1.3 风味(可食的)质量因素 2.1.4 营养质量因素 2.2
 影响质量的采前因素 2.2.1 基因型和砧木 2.2.2 气候因素 2.2.3 栽培实践 2.3 成熟
 和后熟 2.3.1 成熟 2.3.2 后熟 2.4 影响产品质量的采后因素 2.4.1 温度和相对湿度管
 理 2.4.2 应用于原料的补充处理 2.4.3 贮藏环境的补充处理 2.4.4 鲜切产品的口味与外
 观寿命的比较 2.5 质量保持方案 3 欧洲鲜切果蔬产业概况 3.1 导论 3.1.1 欧洲鲜切果蔬的
 历史 3.1.2 发展和统计 3.2 一般加工条件 3.2.1 只进生产线 3.2.2 整理室、洗涤室和
 包装室的隔离 3.2.3 温度控制 3.2.4 空气流动 3.2.5 废弃物 4 鲜切果蔬的安全
 性 5 鲜切果蔬的生理学 6 酶促反应对鲜切果蔬风味和质地的影响 7 鲜切果蔬的微生物学 8 鲜切产
 品的微生物酶 9 鲜切果蔬的保鲜处理 10 包装及自发气调包装(MAP)在鲜切果蔬中的应用 11 生
 物技术与鲜切果蔬产业 12 鲜切果蔬的风味和芳香 13 鲜切果蔬感官质量的评价 14 鲜切果蔬未来经
 济发展与市场展望

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

章节摘录

1 鲜切产品的发展历史与趋势1.1 引言在过去10年里，鲜切产品一直是食品店的热门商品之一。1999年，美国零售和食品服务业鲜切产品销售额猛增到100多亿美元，而且，现在也没有迹象表明该趋势会减缓（IFPA，2000）。

事实上，切割及包装水果的销售刚刚起步，像切割番茄等新产品正在兴起以满足消费者更方便日常生活的愿望。

是什么推动了鲜切产业的成长？

这个产业从哪里来，影响行业的持续增长市场因素是什么？

生产商从哪里得到新产品的灵感，生产商想要成功需要走怎样的路？

本章将涵盖历史、当前的趋势和影响鲜切制造业的问题。

1.2 工业规模根据农产品营销协会（PMA）的统计报告，1999年，新鲜农产品工业包括食品服务业及零售等的销售额达760亿美元（PMA，2000；Kaufman et al., 2000）。

新鲜产品因其美妙的风味、天然营养价值和鲜度一直受广大消费者欢迎。

事实上，美国农业部（USDA）报告在美国的产品消费由1990年的人均284-磅（1磅 = 0.45359237千克）上升至1998年的人均319磅（Kaufman et al., 2000）。

1.2.1 鲜切产品 所有这些具有相同属性再加上便利性，将继续推动独特的鲜切商品的销售。

国际鲜切产品协会（IFPA）定义鲜切产品为“任何自身从原来的形式已经改变但目前仍处于新鲜状态的水果或蔬菜或结合体”（IFPA and PMA，1999，p.5）。

IFPA估计美国鲜切产品市场在2000年销售额为100亿~120亿美元，约占食品服务业销售总额的60%（IFPA，2000）。

过去十年中，包装沙拉已是食品店升起的新星，IFPA认为包括切割水果和蔬菜在内的这一类产品销售继续扩大，未来五年在美国零售市场上以每年10%~15%的速度增长。

为了评估这种市场变化，对美国食品服务业划分是困难的，但是，根据IFPA估计，鲜切产品在未来五年内会以每年3%~5%的速度增长。

<<鲜切果蔬科学、技术与市场>>

编辑推荐

《鲜切果蔬科学、技术与市场》可作为高等院校相关专业学生、科研院所科研人员及企事业单位技术人员和园艺种植者的参考用书。

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>