

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

图书基本信息

书名：<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

13位ISBN编号：9787122039071

10位ISBN编号：7122039072

出版时间：2009-2

出版时间：化学工业出版社

作者：李祥 主编

页数：431

字数：374000

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>

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

前言

人体中90%的维生素C、60%的维生素A及矿物质均来自蔬菜，这些维生素、矿物质及相关的酶等都是有效抗氧化剂，能够去除人体中过剩的自由基，有利于人体健康。

用于腌制的十字花科甘蓝类蔬菜，如芥兰等含有吲哚类萝卜硫素、异硫氰酸盐、类胡萝卜素、维生素C等，对防治肿瘤、心血管疾病有较好的作用；芦笋中的谷胱甘肽、叶酸，可预防新生儿脑神经缺损；萝卜中的类胡萝卜素及可溶性纤维素，有益于保护视力，降低胆固醇，减少癌症与心血管疾病发病率。

故蔬菜日益成为人们日常生活中必不可少的食品。

蔬菜营养丰富，但易受微生物的作用而霉烂变质，同时，蔬菜生产的季节性和地区性比较强，因而在生产和供应环节上往往形成淡旺季。

为了解决上述问题，我国勤劳智慧的人民在长期的生活及实践中，发明创造了多种蔬菜加工贮存的方法，其中酱腌菜技术就是这些技术中最具生命力的加工方法之一。

蔬菜腌渍技术为我国首创，具有两三千年的历史。

据《诗经》记载：“中田有庐，疆场有瓜。

是剥是菹，献之皇祖”。

庐，一说为芦菔，即现今的萝卜，一说为壶卢，即现今瓠瓜。

剥和菹是加工处理的意思。

据汉朝许慎《说文》解释：“菹菜者，酸菜也”。

时代在发展，科技在进步，新的时代赋予酱腌菜新的内涵，已成为餐桌上必备的调味小食品。

近年来，我国酱腌菜的品种、风味日新月异，极大地丰富了人们的餐桌文化。

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

内容概要

本书介绍了我国酱腌菜的生产历史，分析了酱腌菜的生产现状，提出了目前酱腌菜生产中存在的问题，阐述了酱腌菜制品的发展趋势。

对酱腌菜生产的原料、辅料、生产原理、生产设备进行了详细介绍。

在此基础上，重点介绍了各地独具地方特色的酱腌菜及其制品的生产工艺。

本书还介绍了韩国、日本的酱腌菜生产工艺。

将正交实验、HAccP体系引入酱腌菜生产中。

提高了酱腌菜制品配方选择的科学性，保证了酱腌菜及其制品生产的安全性，给酱腌菜生产注入了活力。

本书可作为食品（调味品）从业人员以及有志从事调味品研究开发、生产管理的各类人员使用，也可作为高等院校、高等职业技术学院、职业中等专科学校食品（调味品）专业学生的教材。

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 酱腌菜的起源及发展简史 一、酱腌菜的起源 二、酱腌菜发展简史 第二节 日韩酱腌菜的形成及发展 一、日韩酱腌菜的起源与形成 二、日韩酱腌菜的现状及发展 第三节 我国酱腌菜生产现状、存在问题及发展趋势 一、我国酱腌菜生产现状 二、我国酱腌菜生产中存在的一些问题及对策 三、我国酱腌菜业的发展趋势第二章 蔬菜的化学成分 第一节 水分 第二节 碳水化合物 一、单糖和寡糖 二、淀粉 三、纤维素和半纤维素 四、果胶 第三节 有机酸 第四节 含氮物质 第五节 单宁物质 第六节 苷 一、黑芥子苷 二、茄碱苷 三、橙皮苷 四、皂苷 五、苦杏仁苷 第七节 色素 一、叶绿素 二、类胡萝卜素 三、花青素 四、黄酮素 第八节 芳香物质 第九节 油脂类 一、油脂的分类 二、油脂的结构 三、油脂的理化性质 四、果蔬中的油脂 第十节 维生素类 一、维生素A 二、维生素C 三、其他维生素 第十一节 矿物质 第十二节 植物抗生素 第十三节 酶第三章 蔬菜腌制的基本原理 第一节 腌制过程中的生物与生物化学作用 一、正常的发酵作用 二、有害微生物的作用 三、蔬菜在腌制过程中的主要变化 第二节 蔬菜腌制的基本原理及主要影响因素 一、蔬菜腌制的基本原理 二、腌制蔬菜的主要影响因素第四章 酱腌菜的主要原料第五章 酱腌菜的辅助原料第六章 蔬菜加工腌制设备及工具第七章 酱腌菜的种类和工艺第八章 部分特色酱腌菜的生产技术第九章 正交实验及模糊评价在酱腌菜生产中的应用第十章 酱腌菜败坏的原因及其保藏方法第十一章 酱腌菜的质量标准第十二章 酱腌菜生产的HACCP体系参考文献

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

章节摘录

第一章 绪论 蔬菜经过盐、酱、糖、醋等渍制加工后的产品称为渍制品，由此可见渍制品种类繁多、风味各异，是蔬菜经过盐、糖、醋、酱腌制形成的一个食品大家族，我国将渍制品统称为酱腌菜。

酱腌菜在我国及世界食物史上都做出了特殊贡献，在有效缓解蔬菜淡季供应不足的前提下，提供给人们一种风味独特、种类繁多的休闲食品，日益成为老幼皆宜、餐桌必备的调味副食品。

我国幅员辽阔，资源丰富，人口众多，风俗习惯差异较大，在长期的生产实践中，各地形成了风格各异、工艺独特、制作精良、色香味俱佳、名扬四海的系列酱腌菜小食品。

如北京的“六必居”，扬州的“三和”、“四美”，昆明的“永香斋”等老字号盐渍品，涪陵榨菜，宜宾的芽菜，南充的冬菜，潼关的铁杆笋等酱腌菜。

我国酱腌菜生产工艺精湛，在世界上独树一帜，是中华民族灿烂文化的代表之一。

第一节 酱腌菜的起源及发展简史 一、酱腌菜的起源 蔬菜从古至今都是人类赖以生存的食物资源，许多蔬菜在原始社会时期已被人们所利用（食用）。

为了满足人们最基本的食物需求，在收获旺季就必须把部分蔬菜贮藏起来，以便在淡季食用，于是人们在实践中，利用盐将蔬菜通过腌渍的方式保藏起来，这可能是酱腌菜的雏形。

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

编辑推荐

《特色酱腌菜加工工艺与技术》可作为食品（调味品）从业人员以及有志从事调味品研究开发、生产管理的各类人员使用，也可作为高等院校、高等职业技术学院、职业中等专科学校食品（调味品）专业学生的教材。

<<特色酱腌菜加工工艺与技术>>

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>