

<<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：9787122070913

10位ISBN编号：7122070913

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：尹明安 编

页数：241

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

本书全面系统地阐述了果品蔬菜各种加工方法的基本工艺和基本原理，同时介绍了国内外的最新工艺和最新技术，内容包括罐藏、制汁、酿酒、酿醋、干制、糖制、腌制、速冻、鲜切果蔬、超微果蔬粉、新含气调理果蔬产品、果蔬脆片、果蔬深加工及综合利用等。

本书可作为高等院校食品专业与园艺专业学生的教材，亦可作为有关技术人员的学习参考资料。

## &lt;&lt;果品蔬菜加工工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 学习果品蔬菜加工工艺学的意义 第二节 果品蔬菜败坏的原因 第三节 果品蔬菜加工保藏的基本原理 复习思考题 第二章 果蔬品质的化学组成及其加工特性 第一节 色素物质 第二节 风味物质 第三节 质地因子 第四节 营养物质 复习思考题 第三章 果蔬加工的原料要求及预备处理 第一节 果蔬加工的原料要求 第二节 原料的预备处理 第三节 半成品的保存 复习思考题 第四章 果蔬罐藏 第一节 果蔬罐藏的基本原理 第二节 罐藏容器 第三节 罐藏工艺 第四节 罐头败坏检验及贮藏 第五节 常见果蔬罐头的原料要求及工艺要点 复习思考题 第五章 果蔬制汁 第一节 果蔬汁的种类及对原料的要求 第二节 果蔬汁加工工艺 第三节 果蔬汁加工实例 第四节 果蔬汁饮料加工工艺 复习思考题 第六章 果蔬干制 第一节 果蔬干制的基本原理 第二节 干制原料的选择与处理 第三节 干制方法与设备 第四节 干制品的包装、贮藏和复水 第五节 果蔬干制实例 复习思考题 第七章 果蔬糖制 第一节 果蔬糖制品的分类 第二节 果蔬糖制的基本原理 第三节 蜜饯类加工工艺 第四节 蜜饯类加工实例 第五节 果酱类加工工艺 第六节 果酱类加工实例 第七节 果蔬糖制常见质量问题 复习思考题 第八章 蔬菜腌制 第一节 蔬菜腌制品的分类 第二节 蔬菜腌制的原理 第三节 发酵性腌制品工艺 第四节 非发酵性腌制品工艺 复习思考题 第九章 果酒与果醋的酿造 第一节 果酒的分类 第二节 葡萄酒酿造基本原理 第三节 葡萄酒原料及改良 第四节 二氧化硫在葡萄酒酿造过程中的应用 第五节 葡萄酒酿造工艺 第六节 葡萄酒的陈酿 第七节 葡萄酒的澄清和稳定 第八节 葡萄酒的病害 第九节 起泡葡萄酒与白兰地简介 第十节 其它果酒的酿造工艺 第十一节 果醋酿造 复习思考题 第十章 果蔬速冻 第一节 果蔬速冻原理 第二节 果蔬速冻工艺 第三节 速冻方法与设备 第四节 速冻果蔬的冻藏、流通与食用 第五节 速冻果蔬生产实例 复习思考题 第十一章 果蔬加工新技术 第一节 鲜切果蔬 第二节 超微果蔬粉 第三节 新含气调理果蔬产品 第四节 果蔬脆片 复习思考题 第十二章 果蔬综合利用 第一节 果蔬中天然色素的提取 第二节 果蔬中果胶的提取 第三节 果蔬中芳香油的提取 第四节 柑橘果实皮渣的综合利用 第五节 苹果果实皮渣的综合利用 第六节 葡萄皮渣的综合利用 复习思考题 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>