第一图书网, tushu007.com

<<山特产品加工与检测技术>>

图书基本信息

书名：<<山特产品加工与检测技术>>

13位ISBN编号：9787122124586

10位ISBN编号：7122124584

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：李凤玉

页数：217

字数：349000

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

前言　　黑龙江省是我国重要的山特产品生产和销售大省，拥有蜂产品、食用菌、山野菜、山野果四大类典型资源，黑木耳、刺嫩芽、蕨菜、蓝莓、山葡萄、椴树蜜等特色山特产品资源丰富。
黑龙江省省委、省政府提出的“实现黑龙江省由农副产品生产大省向加工大省的跨越”的建设目标和战略构想正在积极推进，促进了山特产品加工行业的发展。
随着人民生活水平的不断提高，人们的保健意识不断增强，山特产品作为一种纯天然的保健食品越来越受到消费者的青睐，消费者对山特产品的需求急剧上升，山特产品越来越广阔的市场空间使山特产品加工行业进入了一个前所未有的高速发展时期，成为备受各界关注的朝阳产业。
本教材依据黑龙江省山特产品资源特点与加工企业的人才需求，依据区域典型山特产品资源、山特产品加工企业典型产品和典型加工工艺，以培养能胜任山特产品加工企业一线操作与质量监管工作，具备良好职业素养的“懂工艺、精操作、会检测、能管理”的岗位人才为目标，在编写中针对山特产品加工企业生产、化验、操作、品控四大岗位和与之对应的职业工种考核内容及食品加工企业标准设置教学内容，将加工与检测融为一体，力求体现区域特色，体现知识系统、结构合理、重点突出、内容简约实用的高职高专教材特色。
教材共分两部分，第一部分是基础知识储备，包括山特产品的定义、分类和加工机理；第二部分是山特产品加工与检测实用技术，包括蜂产品加工与检测技术、食用菌加工与检测技术、山野菜加工与检测技术、山野果加工与检测技术四个项目，设计了14个工作任务。
在教材编写体例上体现了“教、学、做合一”的教学理念，从知识目标、能力目标的确定到任务导入、相关知识的引入，从各类山特产品加工实例与规程到任务总结，从知识考核到技能拓展，融山特产品加工、检测技术和职业素质培养于一体，使教材更具实用性。
本教材基础知识储备部分由陈秀丽、田晓蕾编写，蜂产品加工与检测技术部分由李凤玉和粟卫民编写，食用菌加工与检测技术部分由刘玉兵和张学义共同编写，山野菜加工与检测技术部分由陈秀丽编写，山野果加工与检测技术部分由徐显利编写。
冯永谦教授审阅了全部书稿。
本书不仅可作为高职高专食品类专业(食品加工技术、食品分析与检测、农畜产品加工、农产品加工与储藏等专业)的教材，还可供山特产品加工检测人员、山特产品消费者阅读参考。
本书涉及内容广泛，尽管作者力求全面反映黑龙江省典型的山特产品加工与检测技术，但基于编者水平有限，加之编写时间紧，书中存在疏漏和不当之处在所难免，祈盼诸位同仁和读者指正。
编者　　2011年6月

内容概要

本书国家示范性高职院校建设项目特色教材之一。
教材依据针对山特产品加工企业生产、化验、操作、品控四大岗位和与之对应的职业工种考核内容及食品加工企业标准设置教学内容，将加工与检测融为一体。
教材共分两部分，第一部分是基础知识储备，包括山特产品的定义、分类和加工机理；第二部分是山特产品加工与检测实用技术，包括蜂产品加工与检测技术、食用菌加工与检测技术、山野菜加工与检测技术、山野果加工与检测技术四个项目，设计了14个工作任务。
教材从知识目标、能力目标的确定到任务导入、相关知识的引入，从各类山特产品加工实例与规程到任务总结，从知识考核到技能拓展，融山特产品加工、检测技术和职业素质培养于一体，体现了较好的职业性和实用性。

本书不仅可作为高职高专食品类专业(食品加工技术、食品分析与检测、农畜产品加工、农产品加工与贮藏等专业)教材，还可供山特产品加工检测人员、山特产品消费者阅读参考。

第一图书网, tushu007.com

<<山特产品加工与检测技术>>

书籍目录

第一部分　基础知识储备
　第一节　山特产品的定义与分类
　第二节　山特产品的加工机理
　　机理一　山特产品的干制加工机理
　　机理二　山特产品的速冻加工机理
　　机理三　山特产品的罐制加工机理
　　机理四　山特产品的压榨与发酵加工机理
　　机理五　山特产品的腌渍加工机理
第二部分　山特产品加工与检测实用技术
　项目一　蜂产品加工与检测技术
　　任务1.1　蜂蜜的加工与检测
　　实例　蜂蜜的浓缩加工
　　任务1.2　蜂王浆的加工与检测
　　实例一　蜂王浆的过滤
　　实例二　蜂王浆的冷冻干燥
　　任务1.3　蜂花粉的加工与检测
　　实例一　蜂花粉的干燥
　　实例二　蜂花粉的去杂处理
　　实例三　蜂花粉的消毒灭菌
　　实例四　蜂花粉的破壁
　　任务1.4　蜂胶的加工与检测
　　实例　蜂胶的去杂精制
　项目二　食用菌加工与检测技术
　　任务2.1　食用菌干制的加工与检测
　　实例一　黑木耳干的加工与检测技术
　　实例二　黑木耳块的加工与检测技术
　　实例三　香菇真空冷冻干燥与检测技术
　　任务2.2　食用菌罐头的加工与检测
　　实例一　清水金针菇的加工与检测技术
　　实例二　袋装麻辣金针菇的加工与检测技术
　　实例三　即食黑木耳罐头的加工与检测技术
　　任务2.3　食用菌饮品的加工与检测
　　实例一　山榛蘑酒的加工与检测技术
　　实例二　金针菇豆奶的加工与检测技术
　　实例三　功能性灵芝乳饮料加工与检测技术
　　任务2.4　食用菌调味料的加工与检测
　　实例一　香菇保健酱油的加工与检测技术
　　实例二　榛蘑蒜茸调味酱的加工与检测技术
　项目三　山野菜的加工与检测技术
　　任务3.1　山野菜干的加工与检测
　　实例一　黄花菜干的加工与检测技术
　　实例二　薇菜压缩块的加工与检测技术
　　任务3.2　山野菜速冻制品的加工与检测
　　实例一　速冻刺嫩芽的加工与检测技术
　　实例二　速冻香椿芽的加工与检测技术

实例三　速冻荸荠的加工与检测技术
实例四　速冻牛蒡加工
任务3.3　山野菜罐头的加工与检测
实例一　蕨菜罐头的加工与检测技术
实例二　雪菜罐头的加工与检测技术
实例三　甜玉米罐头的加工与检测技术
实例四　清水竹笋的罐头加工
任务3.4　山野菜腌制品的加工与检测
实例一　桔梗泡菜的加工与检测技术
实例二　甜酸荠头的加工与检测技术
实例三　酸辣马齿苋的加工
项目四　山野果的加工与检测技术
任务4.1　山珍果汁的加工与检测
实例一　蓝莓浓缩汁的加工与检测技术
实例二　蓝靛果饮料的加工与检测技术
实例三　山葡萄酒的酿造与检测
实例四　山葡萄干酒的加工
任务4.2　山野果糖制品的加工与检测
实例一　低糖山丁子脯的加工与检测技术
实例二　黑加仑果酱的加工与检测技术
实例三　山丁子软罐头的加工与检测技术
参考文献

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