

## <<红枣食品加工技术>>

### 图书基本信息

书名：<<红枣食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122133274

10位ISBN编号：7122133273

出版时间：2012-2

出版时间：化学工业出版社

作者：王毕妮、高慧 编著

页数：233

字数：245000

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>

## <<红枣食品加工技术>>

### 前言

我国是世界红枣生产大国，枣树的栽培面积和红枣年产量均占全世界的95%以上。红枣不仅具有较高的营养价值，还有很高的药用和保健价值，是一种药食同源的优质滋补品。

随着国民经济的发展和我国居民生活水平的不断提高，人们的保健意识正在逐渐加强，一些具有保健功能的食品已成为人们日常重要的消费品之一。

红枣作为一种药食同源果品，在中草药和保健食品市场中占有十分重要的地位。

然而，由于我国对红枣的深加工研究起步较晚，红枣加工产品多以干制品为主，其他红枣产品较少，而且大多数红枣加工企业规模小、技术开发力量薄弱，因此，很有必要编写一部红枣食品加工技术方面的书籍，为红枣及相关企业在开发产品时提供参考。

本书第一章介绍了红枣的资源分布、主要种类及品种、红枣产业现状及发展趋势；第二章介绍了红枣的营养成分及保健作用；第三章详细叙述了红枣的干制加工技术及常见红枣干制品的加工工艺；第四章详细叙述了红枣糖制品的加工工艺；第五章详细介绍了红枣汁及其饮料的加工技术；第六章介绍了几种红枣发酵食品的加工技术；第七章介绍了其他红枣制品的加工工艺。

考虑到红枣加工副产物的综合利用问题，第八章分别介绍了利用红枣枣皮、枣核和枣渣的加工产品，如红枣多酚、红枣红色素、红枣膳食纤维等。

本书由王毕妮、高慧编著，具体分工如下：第一章~第四章，第七章第三节~第五节由高慧编著；第五章，第六章，第七章第一节、第二节，第八章由王毕妮编著。全书由王毕妮统稿。

由于编者的水平有限，疏漏之处在所难免，欢迎广大读者和专家批评指正。

作者 2011年10月

## <<红枣食品加工技术>>

### 内容概要

本书从红枣资源概况、红枣的营养成分及保健作用、红枣干制加工技术、红枣糖制加工技术、红枣汁及其饮料加工技术、红枣发酵食品加工技术、其他红枣制品、红枣皮渣的综合开发利用这八个方面,分八章介绍了红枣在国内的资源利用及利用红枣制作的各种制品的制作方法、操作要点、应用与特点。

本书可供红枣产业相关人员参阅。

一级分类:科技图书

二级分类:轻工

三级分类:食品

## <<红枣食品加工技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 红枣资源概况

##### 第一节 红枣的发展历史及资源分布

- 一、发展历史
- 二、资源分布

##### 第二节 红枣的主要种类与品种

- 一、种类
- 二、枣品种的分类
- 三、我国主要的枣品种

##### 第三节 红枣产业现状及发展趋势

- 一、世界枣业概况
- 二、我国枣产业现状
- 三、我国枣产业发展趋势

#### 第二章 红枣的营养成分及保健作用

##### 第一节 红枣的主要营养成分

##### 第二节 红枣的生物活性成分

- 一、酚类化合物
- 二、三萜类物质
- 三、腺苷和皂苷
- 四、生物碱和甾醇
- 五、多糖
- 六、膳食纤维
- 七、精油

##### 第三节 红枣的保健功效

- 一、增强人体免疫力
- 二、抗癌、抗突变作用
- 三、防治心血管疾病的作用
- 四、护肝作用
- 五、抗过敏和抗菌作用
- 六、康复和抗疲劳作用
- 七、安神益气和养颜护肤作用
- 八、其他作用

#### 第三章 红枣干制加工技术

##### 第一节 传统干枣

- 一、自然干制
- 二、人工干制

##### 第二节 红枣果干

- 一、红枣干
- 二、南枣
- 三、熏枣
- 四、紫晶枣
- 五、焦枣

##### 第三节 脆枣

- 一、空心脆枣
- 二、果仁脆枣
- 三、气流膨化脆枣

## <<红枣食品加工技术>>

### 第四节 夹心类枣

- 一、夹心枣
- 二、夹心焦枣

## 第四章 红枣糖制加工技术

### 第一节 蜜枣

- 一、金丝蜜枣
- 二、南式蜜枣
- 三、桂式蜜枣
- 四、菠萝蜜枣
- 五、低糖蜜枣

### 第二节 枣脯

- 一、传统枣脯
- 二、玉枣
- 三、低糖枣脯
- 四、乳酸菌发酵枣脯
- 五、膨化枣脯
- 六、低糖红枣凉果

### 第三节 红枣果酱

- 一、红枣酱
- 二、什锦枣酱
- 三、低糖复合红枣果酱

### 第四节 枣泥

- 一、传统枣泥
- 二、多维营养枣泥
- 三、枣豆泥

### 第五节 糖枣

- 一、水晶枣
- 二、多味枣
- 三、糖绿枣
- 四、玫瑰枣
- 五、巧克力糖衣夹心枣
- 六、阿胶枣

### 第六节 红枣糕、果丹皮

- 一、红枣糕
- 二、果丹皮

## 第五章 红枣汁及其饮料加工技术

### 第一节 红枣汁

- 一、红枣汁加工技术与设备
- 二、澄清红枣汁
- 三、浑浊红枣汁
- 四、浓缩红枣汁

### 第二节 红枣汁饮料

- 一、澄清型红枣汁饮料
- 二、浑浊型红枣汁饮料
- 三、红枣果肉饮料
- 四、红枣复合饮料
- 五、红枣乳饮料的生产

## <<红枣食品加工技术>>

### 第三节 红枣固体饮料

- 一、红枣粉
- 二、速溶红枣咖啡
- 三、红枣豆乳粉

## 第六章 红枣发酵食品加工技术

### 第一节 红枣果酒

- 一、配制型红枣酒
- 二、发酵型红枣酒
- 三、红枣白兰地

### 第二节 红枣果啤

- 一、红枣汁果啤
- 二、发酵型红枣果啤

### 第三节 红枣黄酒

### 第四节 红枣果醋及其饮料

- 一、红枣果醋
- 二、发酵型红枣果醋饮料

### 第五节 红枣发酵乳制品

- 一、红枣酸奶
- 二、红枣乳酸菌饮料
- 三、红枣切达干酪

## 第七章 其他红枣制品

### 第一节 酒枣

- 一、醉枣
- 二、人参醉枣
- 三、果香醉枣

### 第二节 红枣类冰淇淋

- 一、红枣冰淇淋
- 二、红枣复合冰淇淋
- 三、酒枣冰淇淋

### 第三节 红枣类罐头

- 一、红枣罐头
- 二、银耳玉枣罐头
- 三、红枣三珍罐头

### 第四节 红枣类果冻

- 一、红枣果冻
- 二、红枣复合果冻
- 三、风味型红枣葡萄酒果冻

### 第五节 红枣糖果

- 一、红枣饴
- 二、枣泥花生软糖
- 三、红枣软糖

## 第八章 红枣皮渣的综合开发利用

### 第一节 红枣皮渣制红枣多酚

### 第二节 红枣枣皮制红枣红色素

### 第三节 红枣核制黄酮类物质

### 第四节 红枣渣制膳食纤维

## 参考文献



<<红枣食品加工技术>>

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>