

<<酱菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787122138248

10位ISBN编号：7122138240

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，刘文朵，刘淑宇 主编

页数：274

字数：230000

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>

## &lt;&lt;酱菜加工技术&gt;&gt;

## 前言

酱菜为我国传统食品。

长期以来，酱菜在满足城乡人们生活需要、补充蔬菜淡季不足方面起着重要作用。

如今，随着人们生活质量的提高，酱菜在人们生活中的地位也发生了改变，一些高档的名特优传统酱菜和小包装调味菜，已成为寻常百姓餐桌上的点缀、休闲时的小吃、馈赠宾朋的礼物。

随着我国国际地位的不断f提高，对外贸易的不断发展，酱菜这一我国传统美食已经走出国门走向世界，并且在世界上享有很高的声誉。

酱菜生产在我国具有悠久的历史，我们的先祖曾创造出许多具有浓厚民族特色和地方风味的酱菜制品，同时也总结、积累了丰富的实践经验。

但是，近些年来，由于种种原因，有些产品只是保留了名字，而没有恢复其传统的质量，特别是一些名特传统食品已断档失传，或者面临失传的危险。

酱菜较好地保存了蔬菜等原料中的大部分营养成分，并吸收了调味品、香辛料中的有益成分，含有较多的生理活性物质，符合现代人们追求营养、健康、美味饮食的理念。

比如豆类蔬菜含有的染料木黄酮，蘑菇、大蒜和洋葱等含有的硒，西兰花中的葡萄糖异硫氰酸盐分解出来的萝卜子素，都具有抗癌作用。

此外，酱菜中含有大量的有益微生物，还能抑制消化道病菌，使肠内微生物菌群趋于正常化，有助于机体对食物的消化、吸收。

同时，酱菜中含有大量纤维素，可降低便秘及肠道疾病的发生率。

目前，酱菜加工业在我国蔬菜深加工中占有较大的份额。

然而，全面、系统地介绍酱菜加工理论、技术以及工厂设计方面的书籍并不多见。

为了弘扬和传承我国酱菜这一传统文化，在普及的同时不断提高酱菜的理论水平和加工技术，编者广泛收集大量相关资料，撰写了本书，奉献给广大读者。

本书主要介绍了与酱菜加工相关的基础知识、基本理论、加工技术、酱菜加工的原料配方和工艺流程以及酱菜厂的相关知识。

技术内容翔实、语言通俗易懂、实用性强。

为了适应不同层次消费者的需要和不同地区生活习惯的差异，在品种选择上尽量做到多样化，既有地方性名特优酱菜，又有大众化家常酱菜；既有传统的民间风味小菜，又有符合现代时尚的高档小包装方便菜。

在蔬菜种类的选择上，既有北方蔬菜，也有南方蔬菜。

因此本书对于酱菜加工生产企业、酱菜加工个体专业户和家庭自制佐餐小菜等不同层次的生产者和消费者，在发展酱菜生产和丰富人民生活内容方面，均具有指导意义和参考价值。

本书由于新、刘文朵、刘淑宇主编。

参加编写的还有刘丽、杨鹏斌、王少杰、黄晓敏、杨静、赵春苏、吴少辉、叶伟娟、赵美美。

编者虽以饱满的热情和辛勤的劳动编写此书，然而由于知识水平有限，书中难免有疏漏之处，恳请广大读者批评指教。

编者 二〇一一年十月于广州

## <<酱菜加工技术>>

### 内容概要

于新、刘文朵、刘淑宇编著的《酱菜加工技术》综合了我国各地酱菜食品生产技术。全书共分六章，深入浅出地介绍了酱菜制作的基础知识、基本理论、基本技术以及酱菜工厂的选址、设计与生产安排。

详细阐述了100多种酱菜制品的原辅料配方、加工工艺流程、操作技术要点、质量标准及注意事项。本书内容全面，条理清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

《酱菜加工技术》可供酱菜加工企业、加工作坊、食品餐饮从业人员、城乡居民家庭使用，也可供食品检验和质量管理人员参考。

## <<酱菜加工技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

##### 第一节 酱菜的起源与历史

- 一、酱菜的起源
- 二、酱菜生产的历史
- 三、酱菜的分类、种类和特点

##### 第二节 我国酱菜生产现状与发展趋势

- 一、我国酱菜生产现状
- 二、我国酱菜生产中存在的一些问题及对策
- 三、我国酱菜产业的发展趋势

##### 第三节 蔬菜的化学成分与功能性

- 一、蔬菜的化学成分
- 二、酱菜的营养功能性

#### 第二章 酱菜加工基础知识

#### 第三章 酱菜加工的基本工艺

#### 第四章 传统名优酱菜加工实例

#### 第五章 酱菜加工的卫生管理

#### 第六章 酱菜加工厂的选址、设计与生产安排

#### 附录

#### 参考文献

## <<酱菜加工技术>>

### 编辑推荐

《实用食品加工技术丛书：酱菜加工技术》可供酱菜加工企业、加工作坊、食品餐饮从业人员、城乡居民家庭使用，也可供食品检验和质量管理人员参考。

<<酱菜加工技术>>

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>