

<<食品加工技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787122159298

10位ISBN编号：7122159299

出版时间：2013-3

出版时间：化学工业出版社

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>

<<食品加工技术丛书>>

前言

果脯与蜜饯都是以鲜果（包括部分蔬菜品种）、食糖、蜂蜜及少量香料等为原料，经过加工精制而成的具有一定的色、香、味、形的食品，其种类非常多，是我国特有的传统食品，有着几千年悠久的历史。

早在公元5世纪甘蔗制糖技术发明以前，就已有利用蜂蜜制作果脯蜜饯。

有了蔗糖后，才逐渐用蔗糖代替了蜂蜜。

“蜜饯”这个名称的来源，就是由于过去用“蜜煎”水果而得来。

在我国古籍中用蜂蜜腌制水果早在宋朝就有记载。

从形式上和习惯上讲，南方主要称蜜饯，北方则叫果脯。

按产品制作传统分类，我国有京式、广式、闽式、苏式四大体系，此外，川式蜜饯也久负盛名。

与其他食品加工业相比，果脯蜜饯有以下独特的优势：可以扩大利用自然资源，改进和提高果蔬的食用价值与经济价值，对不适合直接食用的果蔬或酸涩果、落果、残次果等，可通过糖制加工改善其口感，提高其品质；由于新鲜果蔬具有很强的季节性和地域性，不便长期贮存和长途运输，制成糖渍制品则可调节市场供应，对于新鲜果蔬，仅供鲜食则风味单一，通过不同工艺条件可制成各种口感的产品，大大增加果蔬制品的花色品种；在生产上，其加工工艺易掌握，加工设备器具少，资金投入少，生产规模可大可小，投产快，见效快。

此外，果脯蜜饯含有较多的软化糖、维生素、有机酸等有益于人体吸收的物质，营养十分丰富；而且对人体还有一定的保健作用。

目前，果脯与蜜饯加工业在我国蔬菜深加工中是产量较大的行业。

然而，全面、系统地介绍果脯与蜜饯加工的理论技术的书籍并不多见。

为了弘扬和传承我国果脯与蜜饯的传统文化，在普及的同时不断提高果脯与蜜饯生产者的理论水平和加工技术，编者广泛地收集有关资料，撰写了《实用食品加工技术丛书·果脯蜜饯加工技术》这本书，奉献给广大读者。

本书在介绍有关果脯与蜜饯的基础知识、基本理论和基本技术的基础上，详细介绍果脯、蜜饯等百余种制品的原辅料配方、加工工艺流程和操作技术要点、质量标准及注意事项。

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。

既有地方性名特优果脯、蜜饯，又有大众化家常制品；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。

因此本书对于果脯、蜜饯加工生产企业、个体专业户和家庭自制甜品等不同层次的生产者和消费者，在发展果脯、蜜饯生产和丰富人民生活内容方面，均具有指导意义和实用参考价值。

本书由仲恺农业工程学院于新、黄雪莲、胡林子、吴少辉、叶伟娟、赵美美、杨鹏斌、刘淑宇、刘文朵、刘丽、王少杰、赵春苏、杨静、黄晓敏、马永全、蒋雨、孙萍、张素梅编著。

在此书编写过程中参阅了一些专家学者的有关著作，在此我们谨向其作者表示诚挚的谢意。

我们虽以饱满的热情和辛勤的劳动编写此书，然而由于我们学识与写作水平有限，以及可能收集的资料不全等因素，难免有疏漏之处，恳请广大读者批评指正。

编著者2013年1月

<<食品加工技术丛书>>

内容概要

《实用食品加工技术丛书:果脯蜜饯加工技术》共十章。

系统介绍了果脯蜜饯食品加工的基础知识和操作技术,以及原料、辅料和食品添加剂的使用方法。详细阐述了近200种果脯、蜜饯、凉果、果糕类制品的原料与配方、生产工艺流程、操作技术要点及质量标准。

《实用食品加工技术丛书:果脯蜜饯加工技术》可作为食品加工企业、餐馆酒楼、个体加工作坊以及广大城乡居民家庭制作果脯蜜饯食品的参考书。

<<食品加工技术丛书>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 果脯蜜饯的基本知识 一、果脯蜜饯的由来 二、果脯蜜饯的分类 三、果脯蜜饯的营养及保健价值 第二节 果脯蜜饯的生产特点、存在问题及发展趋势 一、果脯蜜饯的生产特点 二、果脯蜜饯工业存在的问题 三、果脯蜜饯工业的发展趋势 第二章 果脯蜜饯主要原料、辅料和食品添加剂 第一节 果蔬原料的基本特性 一、果蔬的化学成分 二、果蔬的营养保健功能 第二节 果脯蜜饯加工的主要辅料 一、果脯蜜饯生产中常用糖的种类 二、糖的特性与应用 第三节 食品添加剂 一、甜味剂 二、酸味剂 三、着色剂 四、香味剂 五、漂白剂 六、硬化剂 七、防腐剂 八、抗氧化剂 第三章 果脯蜜饯加工的基本原理 第一节 溶液及其浓度 一、固体的溶解度 二、溶液的浓度 第二节 果脯蜜饯加工的扩散与渗透理论 一、扩散作用 二、渗透作用 第三节 扩散与渗透果脯蜜饯加工中的应用 一、溶液浓度对微生物的影响 二、糖类在果脯蜜饯加工中的应用 第四章 果脯蜜饯生产工艺及产品控制 第一节 果脯蜜饯的加工 一、果脯类的加工工艺 二、蜜饯类的加工工艺 三、凉果类的加工工艺 第二节 果脯蜜饯加工原料的预处理 一、原料的选择与分级 二、原料的洗涤与去皮 三、原料的修整与切分 第三节 果脯蜜饯加工原料的盐渍 一、原料盐渍的作用 二、原料的盐渍方法 三、脱盐处理 第四节 硬化、硫处理、染色与预煮 一、硬化处理 二、硫处理 三、染色 四、预煮 第五节 果脯蜜饯的糖制 一、果蔬原料的糖煮 二、果蔬原料的糖渍 三、糖制操作终点的判断 四、糖液浓度的控制 第六节 果脯蜜饯的干燥 一、干制保藏机制 第五章 果脯类产品加工技术 第六章 蜜饯类产品加工技术 第七章 凉果类产品加工技术 第八章 果糕类产品加工技术 第九章 果脯蜜饯食品加工工厂设计 第十章 果脯蜜饯生产的质量管理 参考文献

<<食品加工技术丛书>>

章节摘录

版权页：为此，要配备很多相应的设备，但这些设备的制造又有相当难度，有的至今仍未有性能良好的设备，使得有些工序至今仍不得不用手工操作。

设备的陈旧落后极大地约束了果脯蜜饯工业的发展。

3.技术力量薄弱 我国技术人员在职工中所占的比例本来就很低，果脯蜜饯行业技术人员的比例又是食品行业中的较低者。

这样，即使能维持正常的生产，也无余力去研制新设备、新工艺、新材料、新技术，使得技术力量薄弱，也就极大地阻碍了果脯蜜饯工业的发展。

4.卫生状况较差 果脯蜜饯属于直接食用的食品，其卫生质量直接影响人体健康，而良好的卫生质量是由果脯蜜饯厂中良好的卫生状况所决定的。

我国的果脯蜜饯生产企业数目虽然很多。

但大多是乡镇企业，由于急于投产，厂房设备都不符合食品卫生的基本要求，员工的素质也较差。

即使是国营大厂，由于果蔬中含糖分等有机物较多，加之，果蔬在糖制过程中又易于污染环境，要保持良好的卫生环境实在困难，这也反过来会影响果脯蜜饯的质量。

5.工艺较为落后 果脯蜜饯是我国的传统产品，至今已有2000多年。

但是，我国却没有在原有的传统基础上进行发扬光大、总结提高。

生产工艺只是沿用老师傅传授下来的传统加工方法，无重大的改革，几乎是停滞不前，更谈不上突破了，这为果脯蜜饯工业的发展带来了一大隐患。

1.提高技术水平，加大科研投入 果脯蜜饯工业是一个综合性学科，需要生物化学、化工原理、微生物学、食品工艺、果蔬加工、分析检验、食品设备、电器电子控制等多方面的专门知识。

果脯蜜饯工业应增加果脯蜜饯加工方面的技术人才，加强现有人员的技术培训，提高员工的技术水平。

应当有计划地引进新技术，并更新设备，选用技术成熟的国产设备，有选择性地引进关键技术和设备，促进产品的升级换代，提高生产率，简化生产工艺，缩短生产周期，提高产品质量，使各项技术、经济指标处于领先水平。

如采用真空透糖工艺，使果肉组织内的空气被强制加速排出，果肉组织紧密，减少热膨胀，防止加热过程中的软烂现象，可大大减轻果肉的变色，果肉的色泽鲜明，透糖效率大幅提高，其感官指标较常压糖煮有明显改善。

又如设备趋向机电一体化，采用计算机的柔性控制，在烘干时，根据果脯蜜饯的品种、含水量、体积大小设定产品的终点参数而控制烘干时的温度、时间、湿度等工艺参数，据此就可实现果脯蜜饯加工的自动控制。

加大科研投入，研讨果脯蜜饯生产的内在规律，用以指导生产实践。

以最常见的苹果脯为例，它原有一套生产工艺，但这个工艺是否合理，则需要科研人员进行论证。

或寻求更好的工艺参数，以节约成本、缩短加工时间、提高产品质量。

通过科研，可以改进果脯蜜饯加工工艺；通过科研，可以开发出新产品；通过科研，可以造就一大批人才。

<<食品加工技术丛书>>

编辑推荐

于新等编著的《实用食品加工技术丛书:果脯蜜饯加工技术》共十章。系统介绍了果脯蜜饯食品加工的基础知识和操作技术,以及原料、辅料和食品添加剂的使用方法。详细阐述了近200种果脯、蜜饯、凉果、果糕类制品的原料与配方、生产工艺流程、操作技术要点及质量标准。

<<食品加工技术丛书>>

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>