

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜加工技术/宁夏大学农学院服务三农系列丛书>>

13位ISBN编号：9787227044369

10位ISBN编号：722704436X

出版时间：2010-2

出版时间：朱晓红、张光弟、曹兵、陈晓敏 黄河出版传媒集团，宁夏人民出版社 (2010-02出版)

作者：朱晓红，张光弟，曹兵，陈晓敏 著

页数：175

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>

## 内容概要

《果品蔬菜加工技术》共分十一章，主要介绍了果蔬加工原理及原料的预处理，小型果品加工厂设立要点及果蔬加工前处理，果蔬汁加工技术，果品蔬菜的速冻保藏，食品加工新技术，食品生产经营人员个人卫生与健康要求等有关内容。

《果品蔬菜加工技术》内容丰富，通俗易懂，系统性、操作性、实用性强。

书籍目录

绪论一、发展食品工业的分类二、发展食品工业的意义三、食品工业发展的动向四、我国食品工业发展的新路子第一章 果蔬加工原理及原料的预处理一、果品蔬菜品质与加工的关系二、果品蔬菜原料的败坏及加工保藏措施第二章 果品蔬菜加工中的微生物一、新鲜水果蔬菜中微生物的污染采源二、水果和蔬菜中微生物的污染类型第三章 小型果品加工厂设立要点及果蔬加工前处理一、小型(果蔬)加工厂的设置要点二、果蔬加工前处理第四章 果蔬罐藏一、食品罐藏的历史与发展二、罐头食品的分类三、果蔬罐藏四、罐藏原料五、罐藏工艺六、罐头败坏检验及贮藏七、罐藏实例第五章 果蔬干制一、果蔬干制的基本原理二、果蔬干制方法三、果蔬干藏工艺第六章 果蔬汁加工技术一、果蔬汁的概念与分类二、果蔬汁的生产工艺三、果蔬汁饮料的质量问题四、几种果蔬汁饮料的加工工艺第七章 果蔬糖制一、果蔬糖制品的分类及特点二、果蔬糖制的基本原理三、蜜饯类加工四、果酱类加工五、果蔬糖制品加工实例第八章 蔬菜腌制一、腌渍品的分类二、腌渍的基本原理三、蔬菜腌制原料四、泡菜的加工五、其他腌渍品加工第九章 果品蔬菜的速冻保藏一、果品蔬菜速冻原料二、果品蔬菜速冻工艺三、速冻果品蔬菜的冻藏、流通与食用四、产品的质量检验第十章 食品加工新技术一、超高压杀菌技术二、超临界流体萃取技术三、超微粉碎技术四、食品电离辐射技术五、膜分离技术六、膨化技术七、微波技术八、微胶囊技术第十一章 食品生产经营人员个人卫生与健康要求一、个人卫生要求二、健康要求

### 章节摘录

在《齐民要术》中就有果实、蔬菜加工的记载。

《本草纲目》《群芳谱》《农政全书》中有丰实的果实、蔬菜的加工实例，书中记叙了制干，腌渍，做醋、蜜饯、果酱、荔枝干、葡萄酒等的加工方法。

如《齐民要术》中描述的“晒枣法”：“先治地令净。

布椽于箔下，置枣于箔上。

以扒聚而复散之，一日中二十度乃佳。

夜仍不聚。

五六日后，别择取红软者，上高厨而曝之。

择去脾烂者。

脾者永不干，留之徒令污枣。

其未干者，晒曝如法。

”再如，《群芳谱》中记载了做梅酱的方法：“熟梅十斤，烂蒸去核，每肉1斤加盐三钱，搅匀，日中晒，得红黑收起，用时，加白豆蔻仁、檀香，些少饴糖，调匀，服凉水极解渴。

”此外，两千多年前的汉朝，当葡萄经丝绸之路传人我国后，19世纪以后葡萄酒也开始大量发展起来。

编辑推荐

《果品蔬菜加工技术》:宁夏大学农学院服务“三农”系列丛书

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>