

<<农产品加工实用技能>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工实用技能>>

13位ISBN编号：9787306041043

10位ISBN编号：7306041045

出版时间：2012-6

出版时间：中山大学出版社

作者：白卫东 编

页数：189

字数：160000

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>

<<农产品加工实用技能>>

内容概要

白卫东等编著的《农产品加工实用技能》是广东青年发展现代农业实用技能丛书之一。本书共八章节，内容包括粮食加工业、食用油加工、薯类加工业、果蔬加工、茶叶加工业、乳制品加工、畜禽肉制品加工等。本书适合广大农村青年阅读，希望能成为农村青年致富的帮手。

<<农产品加工实用技能>>

书籍目录

第一章 粮食加工业

第一节 稻谷

- 一、概述
- 二、稻谷粗加工
- 三、稻谷深加工
- 四、米粉生产工艺
- 五、方便米饭生产工艺
- 六、酿酒
- 七、稻壳的综合利用
- 八、胚芽的综合利用

第二节 玉米

- 一、玉米产品与发展趋势
- 二、玉米的湿法加工和干法加工
- 三、玉米特强粉的开发利用
- 四、玉米淀粉深加工

第二章 食用油加工

第一节 大豆油

- 一、大豆油的生产工艺
- 二、大豆油的精炼

第二节 花生油

- 一、花生油的生产工艺
- 二、花生油的精炼

第三节 菜子油

- 一、菜子油的生产工艺
- 二、菜子油的精炼

第四节 葵花子油

- 一、葵花子油的制取
- 二、葵花子油的精炼

第五节 食用调和油

- 一、调和油的分类
- 二、调和油的加工

第三章 薯类加工业

第一节 马铃薯

- 一、概述
- 二、马铃薯淀粉的生产
- 三、马铃薯制糖
- 四、马铃薯食品的加工

第二节 甘薯

- 一、概述
- 二、甘薯淀粉类的加工
- 三、甘薯制糖
- 四、甘薯类发酵工业产品的生产
- 五、甘薯食品的加工

第四章 果蔬加工

第一节 果蔬加工基础

<<农产品加工实用技能>>

- 一、果蔬化学成分与加工
- 二、果蔬加工原理
- 第二节 果蔬汁加工
 - 一、果蔬汁的分类
 - 二、几种果蔬汁加工工艺
- 第三节 果酒加工
 - 一、果酒的种类
 - 二、果酒的加工工艺
- 第四节 果脯加工
 - 一、杨桃脯
 - 二、芒果脯
 - 三、番石榴脯
 - 四、荔枝脯
 - 五、猕猴桃脯
- 第五节 罐头加工
 - 一、橘子罐头
 - 二、菠萝罐头
 - 三、蘑菇罐头
 - 四、芦笋罐头
- 第五章 茶叶加工业
 - 第一节 茶叶
 - 一、绿茶加工
 - 二、红茶加工
 - 三、乌龙茶(青茶)加工
 - 四、白茶、黄茶、黑茶加工
 - 第二节 茶饮料
 - 一、茶饮料的分类
 - 二、茶饮料的生产工艺
- 第六章 乳制品加工
 - 第一节 液态奶
 - 一、概述
 - 二、生产基本原理和技术
 - 三、生产工艺
 - 第二节 酸乳
 - 一、概述
 - 二、酸乳的种类
 - 三、发酵剂
 - 四、酸乳的生产
 - 第三节 乳粉
 - 一、概述
 - 二、乳粉的生产工艺
 - 三、乳粉的缺陷及其防止方法
 - 第四节 冰淇淋的生产
 - 一、概述
 - 二、冰淇淋生产工艺
 - 三、冰淇淋的主要缺陷及产生原因
- 第七章 畜禽肉制品加工

<<农产品加工实用技能>>

第一节 腌腊制品加工

- 一、腌制成分及其作用
- 二、肉的腌制方法
- 三、腌腊制品的加工

第二节 酱卤制品加工

- 一、调味与煮制
- 二、酱卤制品加工工艺

第三节 熏烤制品加工

- 一、烟熏的目的
- 二、烟熏方法
- 三、熏烤制品的加工

第四节 油炸制品加工

- 一、油炸的作用
- 二、油炸制品的加工

第五节 罐头制品加工

- 一、肉类罐头的分类
- 二、肉类罐头制品的加工

第六节 蛋制品加工

- 一、禽蛋的基本知识
- 二、蛋制品的加工

第八章 水产品加工

第一节 渔业生产概况

- 一、渔业生产的特点
- 二、水产品的地位

第二节 鱼肉制品

- 一、鱼肉香肠、鱼肉火腿
- 二、鱼糜串烧

第三节 贝类产品

- 一、贝肉加工工艺
- 二、操作要点

第四节 海带食品的加工

- 一、海带干制品
- 二、盐渍熟海带卷(结)的加工
- 三、紫菜食品加工工艺

第五节 仿生海洋食品

- 一、工艺流程
- 二、工艺要点

第六节 海洋功能食品

- 一、浓缩水解鱼蛋白功能食品
- 二、牡蛎功能食品

参考文献

<<农产品加工实用技能>>

章节摘录

版权页：插图：3.淀粉 淀粉不溶于冷水，当加温至55~60℃时，会发生糊化作用。未成熟的果实会有较多的淀粉，在后熟作用下，由于体内淀粉酶的作用，使其水解成糖。

4.纤维素和半纤维素 纤维素和半纤维素性质较稳定，不易被酸、碱水解。

它们构成果蔬的形状与体架，形成了果蔬的庞大体积，为果蔬各种内容物所充实，成为腌渍原料的主体。

5.果胶物质 果胶在果汁及果酱类制品加工中可作为胶凝剂、增稠剂和稳定剂使用。

果酱类产品的制造是利用果胶的胶凝作用制取的。

在生产混浊果汁时，可利用果胶作为稳定剂防止果肉微粒沉淀，保持果汁混浊稳定。

而在生产澄清果汁时，则需要除去果胶，使果汁澄清。

6.有机酸 果蔬所含主要有机酸为柠檬酸、苹果酸、酒石酸。

果蔬含酸的多少不仅直接影响其口味，而且也直接影响加工制品生产过程的控制条件。

酸可以促进蛋白质的热变性，降低杀菌强度；酸会影响制品的色泽变化；酸可使维生素C受到保护；当有一定量的果胶和糖时，酸是形成凝胶的关键条件。

7.单宁物质 属于多酚类化合物，带有收敛性涩味。

果皮和未熟果涩味较浓，单宁物质在果蔬加工中对制品的色泽及涩味有重要影响。

单宁遇铁会变黑色，遇锡变玫瑰色，所以果蔬加工时不能用铁、锡等器具。

单宁遇碱也会变黑色，所以用碱处理果蔬原料时要考虑到这一性质。

单宁与蛋白质作用会生成不溶解的化合物，生产澄清果汁时常利用此性质来澄清果汁。

8.酶 酶在特定条件下会使果蔬生理特性发生变化，也能使果蔬制品出现异味和变色。

过氧化物酶可作果蔬热烫的指示酶，检验热烫是否适当。

果胶酶对于混浊果汁的稳定性有密切关系，有利于混浊果汁保持稳定性，在澄清果汁加工中有时要利用果胶酶的作用以利于进行榨汁，提高出汁率和使果汁澄清。

9.含氮物质 果蔬中的含氮物质主要是蛋白质和氨基酸，它们在加工中所造成的影响主要是美拉德反应的变色现象。

防止美拉德反应的褐变作用，最有效的方法是用亚硫酸盐，这可与控制酶促褐变结合进行。

10.维生素 果蔬含有维生素C、维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素E等，其中维生素C含量较高且与果蔬加工关系密切。

维生素C在加工过程中很容易被破坏，其氧化产物参与美拉德反应途径而导致褐变。

<<农产品加工实用技能>>

编辑推荐

《农产品加工实用技能》适合广大农村青年阅读，希望能成为农村青年致富的帮手。

<<农产品加工实用技能>>

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>