第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏加工学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787501971039

10位ISBN编号：750197103X

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：赵丽芹，张子德　主编

页数：370

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

第一图书网, tushu007.com

前言

《园艺产品贮藏加工学》自2001年第一版出版以来，不仅给全国农业院校果树蔬菜专业合并后的园艺专业及时提供了合适的教材，同时也满足了国内各高校食品专业开设“果蔬贮运学”和“果蔬加工学”课程的教材需要。
该教材出版七年来，受到了国内同行的关注和肯定，2006年6月又被列入了教育部国家级“十一五”规划教材。
随后国内各高校同行积极要求加入修订者行列，于是2007年8月我们组织了第二版的编委会，在大庆市黑龙江八一农垦大学举行了教材修订会议，会上热烈讨论了教材修订精神和内容，认真听取了各方面的意见，并进行了具体内容的分工。
本次修订基本坚持了第一版的内容体系和写作风格，修正了不足之处，删减了过时内容，增补了新的内容，力求紧跟学科发展前沿，实现其高的学术价值和使用效果。

本次教材修订分工：第二版前言和绪论由赵丽芹和张子德负责编写，第一章由马俊莲和梁丽雅编写，第二章由张子德和吴彩娥编写，第三章由韩涛、李丽萍、王国泽和韩育梅编写，第四章由张子德和闫师杰编写，第五章由王如福和李喜宏编写，第六章由韩育梅和寇晓红编写，第七章由赵九洲和白瑞琴编写，第八章由马俊莲和赵良忠编写，第九章由赵丽芹和赵电波编写，第十章由李远志和郝丽萍编写，第十一章由王如福和徐建国编写，第十二章由翟爱华和农绍庄编写，第十三章由马永昆和黄雪松编写，第十四章由马永昆和魏新林编写，第十五章由刘恩岐和金昌海编写，第十六章由谭兴和和翟爱华编写，第十七章由陈发河和秦文编写，第十八章由谭兴和和孙爱东编写，第十九章由高海生和董文明编写，第二十章由张淼编写。

本次修订参编院校较多，以下按拼音字母顺序排列，依次为：北京农学院，北京工商大学，北京林业大学，大连工业大学，华南农业大学，河北农业大学，河北科技师范学院，湖南农业大学，黑龙江八一农垦大学，湖南邵阳学院，集美大学，内蒙古农业大学，内蒙古科技大学，江苏大学，江西财经大学，山西农业大学，山西师范大学，上海师范大学，四川农业大学，天津大学，天津农学院，徐州工程学院，扬州大学，云南农业大学，郑州轻工业学院，共25所高校。

在修订过程中，中国农业大学蔡同一教授对本书内容进行了认真审阅，同时承蒙黑龙江八一农垦大学食品学院的大力协助，为我们承办了一次非常成功的教材修订会议，在此均给予深深的谢意！
此外，在本书再版和申报教育部国家级“十一五”规划教材过程中还得到了中国轻工业出版社和内蒙古农业大学的大力支持，沈阳农业大学马岩松教授、云南农业大学张培正教授、青岛农业大学姜连芳教授及内蒙古农业大学范贵生教授在教材修订过程中也给予了积极支持和指导，在此也表示深深的感谢！

本教材内容系统翔实，理论联系实际，既可作为高校相关专业教材，也可作为从事园艺产品贮藏保鲜及加工领域工作的相关人员的参考书。

由于园艺产品贮藏加工领域涉及知识面较广，科技发展日新月异，教材的编写和修订过程中难免存在疏漏和不妥，衷心希望广大同行和读者批评指正，以便以后继续完善。

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏加工学>>

内容概要

园艺产品包括水果、蔬菜及花卉。
水果、蔬菜是人们日常生活不可缺少的副食品，是仅次于粮食的世界第二重要的农产品，同时也是食品工业重要的加工原料。
众所周知，新鲜的果蔬和花卉不仅为人体健康提供多种营养物质，同时也是重要的疗效食品。
随着人们生活水平的提高，社会经济的日益发达，用花卉美化城市、装点人们的生活已日趋普遍。
但因这些园艺产品属鲜活易腐农产品，因此，搞好园艺产品的采后处理、贮藏、保鲜及加工保藏越来越受到普遍重视。
我国地域辽阔，果蔬花卉资源丰富，素有“世界园林之母”的美誉，是世界上许多果蔬的发源中心之一。
改革开放30年来，我国的果蔬生产速度每年急剧递增，1978年我国水果总产量为657万t，占世界总产量的2.8%；2007年我国水果总产量上升到8835.5万t.约占世界总产量的14%左右。
1978年我国蔬菜总产量为6000多万t，2007年我国蔬菜总产量上升到5.6亿t，占世界蔬菜总产量的49%。
果蔬总产值目前超过4000亿元，成为世界果蔬第一生产大国，蔬菜人均占有量达到世界经济发达国家的水平。
而我国的花卉产业从20世纪80年代初开始：其栽培面积逐年增长，从1980年约1万hm2的栽培面积，发展到2007年的总面积为75万hm2，发展速度惊人，成为前景广阔的新兴产业。
如此好的发展现状为园艺产品的采后处理、贮运保鲜及加工保藏创造了良好的基础条件，同时也为加入WTO后，我国的优质园艺产品走向世界提供了可靠的保障。

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏加工学>>

书籍目录

绪论上篇　园艺产品贮藏保鲜　第一章　园艺产品品质　第二章　采前因素对园艺产品贮藏性能的影响　第三章　采后生理与保鲜　第四章　商品化处理和运输　第五章　贮藏方式　第六章　贮藏各论　第七章　花卉贮藏保鲜　第八章　果蔬采后生物技术基本原理及应用下篇　园艺产品加工保藏　第九章　加工保藏对原料的要求及预处理　第十章　干制保藏　第十一章　糖制保藏　第十二章　罐头保藏　第十三章　制汁保藏　第十四章　果酒酿造　第十五章　果醋酿造　第十六章　腌制保藏　第十七章　冷冻保藏　第十八章　轻度加工果蔬　第十九章　其他制品加工保藏　第二十章　园艺产品贮藏加工安全控制主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

上篇　园艺产品贮藏保鲜　　第一章　园艺产品品质　　第一节　风味物质　　四、涩味物质
果蔬的涩味（astringency）主要来自于单宁类物质，当单宁含量（如涩柿）达0.25%左右时就可感到明显的涩味，当含量达到1%～2%时就会产生强烈的涩味。
未熟果蔬的单宁含量较高，食之酸涩，难以下咽，但一般成熟果中可食部分的单宁含量通常在0.03%。
0.1%，食之具有清凉口感。
除了单宁类物质外，儿茶素、无色花青素以及一些羟基酚酸等也具涩味。
单宁为高分子聚合物，组成它的单体主要有：邻苯二酚、邻苯三酚与间苯三酚。
根据单体间的连接方式与其化学性质的不同，可将单宁物质分为两大类，即水解型单宁与缩合型单宁。
水解型单宁，也称为焦性没食子酸类单宁，组成单体间通过酯键连接。
它们在稀酸、酶、煮沸等温和条件下水解为单体。
缩合型单宁，又称为儿茶酚类单宁，它们是通过单体芳香环上C—C键连接而形成的高分子聚合物，当与稀酸共热时，进一步缩合成高分子无定型物质。
它们在自然界中的分布很广，果蔬中的单宁就属此类。
涩味是由于可溶性的单宁使口腔黏膜蛋白质凝固，使之发生收敛性作用而产生的一种味感。
随着果蔬的成熟，可溶性单宁的含量降低，或人为采取措施使可溶性单宁转变为不溶性单宁时，涩味减弱，甚至完全消失。
无氧呼吸产物乙醛可与单宁发生聚合反应，使可溶性单宁转变为不溶性酚醛树酯类物质，涩味消失，所以生产上人们往往通过温水浸泡、-乙醇或高浓度二氧化碳等，诱导柿果产生无氧呼吸而达到脱涩的目的。

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏加工学>>

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