

<<果蔬罐藏加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬罐藏加工技术>>

13位ISBN编号：9787501971350

10位ISBN编号：7501971358

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈仪男 编

页数：217

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>

<<果蔬罐藏加工技术>>

内容概要

罐头是我国具有传统特色的产业，也是整个食品工业中起步较早的产业，中国是世界主要的罐头生产和出口国之一。

随着全球经济一体化进程的加速，罐头产业从发达国家转移到发展中国家的速度也在加速；加之中国社会经济不断发展，人们生活档次逐年提高，方便、健康、营养、安全的罐头食品正越来越受到消费者的认可。

因此，在国内外市场总体需求的拉动下，罐头行业呈现出持续稳定增长的态势，也推动了社会对该领域实用型、技能型人才的需求。

本教材编写，力求打破以往学科体系的课程结构，以职业能力培养为重点，按工学结合、项目导向、任务驱动的理念，根据行业、企业发展需要和完成职业岗位实际工作任务所需要的知识、能力、素质要求解构课程内容，充分突出“高职”特色，对基础理论以“实用为主、必须和够用为度”为原则

。教材的内容全部由具有企业或行业丰富工作、教学和理论经验的人员编写，使教材既适合地方经济建设、又能反映该专业特色。

本教材旨在为高等职业教育食品类专业的学生提供“果蔬罐藏”专业课本，同时也可作为“园艺技术”、“生物技术”、“商品检测”等专业的选用教材，还可作为中等专业学校相关专业的参考教材，从事果蔬罐藏加工的企事业技术管理人员也可以参考。

<<果蔬罐藏加工技术>>

书籍目录

概述 一、罐头工业发展概况 二、果蔬罐头的分类 三、果蔬罐头的卫生标准 (GB 11671--2003)

学习情境一 罐藏原辅材料验收及检测 第一部分 水果罐藏原料 熟悉一 水果罐藏原料的要求
熟悉二 水果原料验收质量标准 第二部分 蔬菜罐藏原料 熟悉一 蔬菜罐藏原料要求 熟悉二
蔬菜原料验收质量标准 第三部分 果蔬罐头常用辅助材料 了解一 调味料 了解二 香辛料 了
解三 常用的食品添加剂 第四部分 罐藏包装材料 掌握一 马口铁罐常见检测项目、方法 掌握
二 玻璃瓶常见检测项目 掌握三 复合软包装材料检验项目及方法 情境一 学习思考学习情境二
果蔬原料预处理 第一部分 水果原料预处理 掌握一 水果原料的分选及分级 掌握二 水果原
料的洗涤 掌握三 水果去皮 掌握四 水果的切块和修整 第二部分 蔬菜原料预处理 掌握一
蔬菜原料挑选、分级学习情境三 装罐控制学习情境四 封口操作学习情境五 杀菌控制与操
作学习情境六 包装储藏管理学习情境七 果蔬罐头生产工艺学习情境八 果蔬罐藏加工质量问题分
析与控制学习情境九 加工过程中及成品的检验操作 . 学习情境十 罐头生产安全管理学习情境十一
果蔬罐头生产实训

<<果蔬罐藏加工技术>>

章节摘录

3. 抗氧化剂 果蔬原料中含有一些化学性质比较活泼的物质, 在果蔬组织或细胞被破坏后, 容易被空气中的氧气氧化成其他物质, 发生非酶褐变或酶促褐变。比如果蔬中通常含量比较高的维生素C以及单宁等多酚类物质, 如果不加以保护, 维生素c会被氧化变性, 果蔬营养价值下降; 单宁和酚类物质在酶的作用下被氧化变成褐色, 则会影响果蔬的色泽。因此, 在果蔬去皮、切分、破碎打浆时加入一定量的抗氧化剂, 可以利用其还原性消耗氧和抑制酶活性, 减轻或降低此种不良后果的发生。

(1) L-抗坏血酸即维生素C, 可由葡萄糖合成。

为白色或略带淡黄色的结晶或粉末, 无臭, 味酸, 易溶于水, 水溶液不稳定。

抗坏血酸可用作饮料、果汁的抗氧化剂, 防止褪色、变色、风味变劣和其他由氧化而引起的质量问题。

水果罐头的陈化可以引起变味和褪色, 而添加抗坏血酸可以消耗氧而保持原有的品质。

根据试验, 在花菜罐头中加入抗坏血酸可防止变黑, 剖切、去皮后的果蔬半成品, 用抗坏血酸溶液浸渍, 可防止氧化褐变。

在制造糖水桃子或李子罐头时在预煮水中加入少量抗坏血酸也有防止变色的作用。

FAO / WHO (1985) 规定, L-抗坏血酸的ADI值为0 ~ 0.015g / kg。FAO / WHO (1984) 对L-抗坏血酸的最大使用量规定, 热带水果罐头, 0.7g / kg; 桃罐头, 0.55g / kg; 苹果沙司罐头, 0.15g / kg (单用或与异抗坏血酸合用量); 蘑菇、芦笋罐头按正常生产需要量添加。

<<果蔬罐藏加工技术>>

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>