

图书基本信息

书名：<<水果深加工技术与工艺配方/城乡快速致富丛书>>

13位ISBN编号：9787502337797

10位ISBN编号：7502337792

出版时间：1900-01-01

出版时间：科技文献出版社

作者：严奉伟，吴光旭 编著

页数：349

字数：283000

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

本书以实例的形式介绍市场经济条件下急需的水果商品化处理和深加工的工艺、技术与配方。全书共分四章，分别介绍鲜销水果的商品化处理、风味水果食品深加工、营养保健食品深加工及水果加工副产品的综合利用等方面的内容。

每一例包括产品特点、主要原辅料、主要设备、工艺流程、操作要点说明、产品质量指标等项内容。

实例中的产品，既符合现代食品发展的潮流，又深受广大消费者喜爱。

每一实例既在技术上具备先进性，又在操作、控制方面具备简便可行的特点。

本书可供从事水果生产和加工方面新产品开发的技术人员、生产人员参考使用，也可作为相关专业的大中专院校师生的参考书。

## 书籍目录

第1章 鲜销水果的商品化处理?? 第一节 采收?? 第二节 选别与分级?? 第三节 预冷?? 第四节 预贮愈伤?? 第五节 洗果涂膜?? 第六节 化学药剂处理?? 第七节 催熟与脱涩?? 第八节 包装??第2章 风味水果食品深加工技术?? 第一节 休闲性水果食品深加工技术?? 一、苹果脆片?? 二、香蕉脆片?? 三、膨化苹果脯?? 四、油余香蕉片?? 五、油炸香蕉脆片?? 六、琥珀杏仁?? 七、香兰桃片?? 八、油炸麻辣杏仁?? 九、山楂片?? 十、蜜橄榄?? 十一、速冻芒果加糖片?? 十二、速冻草莓?? 十三、速冻荔枝果肉?? 十四、速冻黑莓?? 十五、速冻苹果?? 十六、速冻柿子?? 十七、速冻李果?? 十八、速冻桃子?? 十九、速冻梨果?? 二十、速冻葡萄?? 二十一、速冻柑橘?? 二十二、西番莲糖浆果汁?? 二十三、杏脯?? 二十四、包仁野山杏果脯?? 二十五、无花果果脯?? 二十六、芒果蜜饯?? 二十七、青梅果脯?? 二十八、樱桃脯?? 二十九、苹果梨脯?? 三十、香蕉果脯?? 三十一、多次煮制法制梨脯?? 三十二、无核加应子?? 三十三、苹果脯?? 三十四、山楂酱?? 三十五、猕猴桃酱?? 三十六、龙眼酱?? 三十七、杨桃酱?? 三十八、杏酱?? 三十九、柑橘酱?? 四十、苹果酱?? 四十一、菠萝酱?? 四十二、草莓酱?? 四十三、桃酱?? 四十四、水蜜桃果酱?? 第二节 天然风味水果食品深加工技术?? 一、椰子汁饮料 .....??第3章 营养保健水果食品深加工技术??第4章 水果加工副产品的综合利用??主要参考文献

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>