

<<苹果贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<苹果贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787502592554

10位ISBN编号：7502592555

出版时间：2006-10

出版时间：化学工业出版社

作者：徐怀德

页数：401

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>

<<苹果贮藏与加工>>

内容概要

我国是世界上最大的苹果生产和加工大国，苹果贮藏加工对做强做大我国优势和特色苹果产业具有重要意义。

本书系统地介绍了贮藏加工用苹果的品质特性、苹果商品化、苹果贮藏技术，苹果浓缩汁、苹果饮料、苹果酒、苹果醋、苹果干、苹果脯、苹果罐头、苹果粉的加工，苹果中苹果籽油、苹果果胶、苹果膳食纤维、苹果多糖、苹果黄酮、苹果多酚等有效成分的提取，苹果及其加工产品的市场营销。

本书可供从事食品科学与工程、农产品贮藏与加工、果树学、农产品贸易领域的科技人员、生产管理人员参考；也可供大专院校相关专业教师、本科生、研究生参考。

<<苹果贮藏与加工>>

书籍目录

第一章 概论第一节 苹果生产加工概况一、世界苹果生产二、世界各国苹果及浓缩苹果汁贸易情况三、我国苹果加工业发展现状第二节 贮藏加工用苹果品种品质特性一、影响苹果品质的因素二、适宜贮藏的主要苹果品种三、加工用苹果品种第三节 苹果的的化学组成与贮藏加工特性一、水分二、碳水化合物三、有机酸四、含氮物质五、单宁和多酚六、色素物质七、维生素八、矿物质九、芳香物质十、酶十一、脂肪酸第二章 苹果的商品化第一节 苹果采收前的农业生产管理一、自身因素二、生态因素三、农业技术第二节 苹果采收方法和技术要求一、采收期的确定二、采收方法第三节 苹果挑选分级一、挑选二、分级第四节 苹果的清洗打蜡和包装一、清洗二、打蜡三、包装第三章 苹果贮藏新技术第一节 苹果贮藏的生理生化变化一、苹果的呼吸与贮藏二、蒸腾作用与苹果贮藏三、苹果贮藏过程中的化学成分变化四、苹果成熟衰老的控制第二节 苹果贮藏病害一、生理性病害二、侵染性病害第三节 苹果的贮藏方式及管理一、苹果的机械冷藏二、苹果的气调贮藏三、苹果贮藏中的技术要点第四节 苹果贮运管理标准第四章 苹果浓缩汁加工第一节 苹果汁加工工艺流程一、现代果汁加工工艺流程二、现代果汁加工主要工艺和技术第二节 苹果汁加工的原料一、果汁原料的质量特征二、苹果汁原料的质量要求第三节 苹果原料的清洗一、苹果原料的暂存和输送系统二、苹果原料清洗方法三、清洗技术的新进展第四节 苹果破碎和压榨一、苹果破碎工艺二、苹果压榨提汁工艺三、破碎和压榨对果汁质量的影响第五节 酶解一、苹果汁加工常用酶制剂二、果浆处理三、果汁酶法澄清四、固定化酶的原理与应用第六节 澄清和过滤一、传统澄清工艺二、果汁过滤常用的过滤介质和助滤剂三、果汁的传统过滤方法及其影响因素第七节 果汁浓缩及香气回收一、果汁浓缩工艺二、芳香成分回收工艺第八节 杀菌及无菌灌装一、果汁中的腐败菌二、果汁热力杀菌方法三、管式杀菌设备四、果汁的无菌包装第九节 浓缩苹果汁国家标准一、浓缩苹果汁国家标准主要指标二、浓缩苹果汁新标准修订说明第三章 苹果贮藏新技术第四章 苹果浓缩汁加工第五章 苹果浓缩汁加工中的新技术第六章 苹果汁饮料的加工第七章 苹果酒的加工第八章 苹果醋的加工第九章 苹果干、苹果脯、苹果罐头、苹果粉产品的加工第十章 苹果中有效成分加工利用第十一章 苹果及其加工品的市场营销参考文献

<<苹果贮藏与加工>>

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>