第一图书网, tushu007.com

<<酱腌泡菜加工技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<酱腌泡菜加工技术与配方>>

13位ISBN编号：9787506469470

10位ISBN编号：7506469472

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：于新

页数：357

字数：331000

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

前言

酱腌泡菜是我国的传统食品，它在中国食物史及世界食物史上都有着非常重要的地位。
长期以来，酱腌泡菜在满足城乡人民生活需要、补充蔬菜淡季不足方面起着重要作用。
随着科学技术的不断发展，人民生活水平的提高、膳食结构的改变，酱腌泡菜在人们生活中的地位也发生了变化，一些高档的名特优传统酱腌泡菜和小包装调味菜，已成为寻常百姓餐桌上不可或缺的点缀、休闲时的小吃、馈赠宾朋的礼物。
随着我国国际地位的不断提高，对外贸易的不断发展，我国的名特优酱腌泡菜畅销国外，在世界上享有很高声誉。
酱腌泡菜不但保存了蔬菜等原料中的大部分营养成分，并吸收了调味品、香辛料中的营养成分，含有较多的生理活性物质。
如豆类蔬菜含有的木黄酮，蘑菇、大蒜和洋葱等含有的硒，西兰花中的葡萄糖异硫氰酸盐分解出来的萝卜子素，都具有抗癌作用。
另外，酱腌泡菜中含有大量的微生物，例如泡菜中含有3000多种微生物，其中有些微生物能抑制消化道病菌，使肠内微生物的分布趋于正常化，有助于对食物的消化、吸收。
同时，酱腌泡菜含有大量纤维素，具有预防便秘及肠道疾病的作用。
目前，酱腌泡菜加工业在我国蔬菜深加工中是产量较大的行业。
然而，全面、系统地介绍酱腌泡菜加工的理论与技术的书籍并不多见。
为了弘扬和传承我国酱腌泡菜的传统文化，在普及的同时不断提高酱腌泡菜的理论水平和加工技术，编者广泛收集了大量有关资料，撰写了《酱腌泡菜加工技术与配方》一书，奉献给广大读者。

内容概要

本书在介绍了有关酱腌泡菜加工的基础知识、基本理论和基本技术的基础上，详细阐述了酱菜、腌菜、泡菜等约370种制品的原辅料配方、加工工艺流程、操作技术要点、质量标准及加工注意事项。内容全面翔实，结构清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

本书可供城乡居民家庭、酱腌泡菜加工企业、个体加工作坊、食品餐饮业等部门从业人员使用，也可供从事农产品加工生产及研究的技术人员参考。

<<酱腌泡菜加工技术与配方>>

书籍目录

第一篇　酱腌泡菜加工总论　第一章　绪论　　第一节　酱腌泡菜的起源及发展简史　　一、酱腌泡菜的起源　　二、酱腌泡菜发展简史　　第二节　我国酱腌泡菜生产现状、存在问题及发展趋势　一、我国酱腌泡菜生产现状　　二、我国酱腌泡菜生产中存在的一些问题及对策　　三、我国酱腌泡菜业的发展趋势　第二章　蔬菜的化学成分与功能性　　第一节　蔬菜的化学成分　　一、水分　二、碳水化合物　　三、合氮物质　　四、油脂　　五、维生素　　六、矿物质　　七、有机酸　　八、色素　　九、芳香物质　　第二节　酱腌泡菜的营养功能性　　一、酱腌泡菜的营养作用　……第二篇　传统酱腌泡菜加工实例附录参考文献

章节摘录

插图：一、色泽的形成与变化1.蔬菜中的天然色素蔬菜中常见的天然色素主要有三类，它们分别是叶绿素、花青素、类胡萝卜素等。
叶绿素是一类含镁的卟啉衍生物，在酸性介质中不稳定，易失去绿色而成为褐色或绿褐色，在微碱性介质中则比较稳定。
发酵性酱腌泡菜在腌渍过程中生成乳酸，使叶绿素不能保存。
在腌制弱发酵性酱腌泡菜时，由于蔬菜中含有的水分均呈弱酸性（pH值约为6），如果不使酸水排出就用盐腌，则酸性菜水就会使叶绿素破坏，同样失去原有的鲜绿色。
花青素的颜色受酸碱的影响大，酸性中为红色，碱性中为蓝色，中性中为紫色。
因此，它在不同蔬菜中会呈现不同的颜色。
蔬菜中呈现红色（番茄除外）、紫色、蓝色等色彩大都是花青素在起作用。
分解、氧化均能使花青素破坏而失去原有的颜色。
类胡萝卜素、胡萝卜素、番茄红素等是蔬菜天然色泽中较稳定的一类色素，它们多表现为红、橙、黄色，在腌制中不易退色。
2.褐变反应引起色泽的变化褐变是食品比较普遍的一种变色现象，尤其是蔬菜原料进行运输储藏加工或受到机械损伤后，容易使原来的色泽变暗或变成褐色，这种现象称之为褐变。
褐变根据是否由酶催化反应分为酶促褐变和非酶促褐变。
（1）酶促褐变。
酶促褐变是一个复杂的变化过程，它是由于蔬菜中的酚类和单宁物质，在氧化酶的作用下被空气中的氧气氧化，先生成醌类物质，再由醌类经过一系列变化后生成一种褐色的产物——黑色素。

编辑推荐

《酱腌泡菜加工技术与配方》：食品配方精选

第一图书网, tushu007.com

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