

<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

13位ISBN编号：9787508240503

10位ISBN编号：7508240502

出版时间：2006-8

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：高海生

页数：125

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>

<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

前言

猕猴桃俗称阳桃、藤梨，属落叶藤本果树，原产于我国。

随着我国猕猴桃栽培面积和结果面积的不断增加，近年出口量也有所增加，但普遍存在品种结构不合理、产业标准化程度低、产品质量低、贮藏加工水平落后等问题，这都在一定程度上制约着我国猕猴桃产业的发展。

与发达国家相比，我国猕猴桃的生产和加工水平显得很落后，目前仍以产地简易贮藏保鲜和初加工为主，加上市场品牌化运作水平不高，致使一些猕猴桃产区出现滞销，打击了不少果农的积极性。

因此，猕猴桃的贮藏保鲜与深加工综合利用显得尤为重要。

为满足我国猕猴桃生产的客观需求，笔者集多年来从事果品贮藏保鲜技术与深加工利用的研究成果和经验，编著了《猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术》一书。

愿此书对我国猕猴桃贮藏保鲜与深加工能起到一定的规范和推动作用。

本书在编写过程中得到了河北科技师范学院、沧州职业技术学院的大力支持和帮助，并参阅了大量果树科技工作者的研究成果和技术著作，在此谨表谢意。

猕猴桃作为新兴的果品，在贮藏加工方面目前还没有专门的著作发表，限于编著者理论水平和实践经验，书中如有不妥之处，敬请读者批评指正。

由于果品贮藏保鲜与深加工所利用的新技术、新方法发展很快，书中不足之处敬请读者指正。

<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

内容概要

《猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术》由河北科技师范学院高海生教授组织编写。书中内容总结了作者多年来从事果品贮藏保鲜与深加工利用研究的经验和科研成果。前半部分系统介绍了猕猴桃的采收及采前影响因素，猕猴桃的贮藏保鲜技术及贮藏期病害防治等知识；后半部分详细介绍了猕猴桃加工的基本原理，猕猴桃果汁饮料、糖制品、罐装品、猕猴桃果酒与果醋等食品的生产工艺，以及猕猴桃制品加工过程中的卫生管理。该书内容科学实用，技术先进，易于掌握和操作，具有投资少、见效快的特点，适合广大果农、食品生产企业、基层农业科技工作者、大中专院校相关专业的师生阅读参考。

<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

书籍目录

第一章 概述一、我国是猕猴桃的原产地和生产大国二、猕猴桃是具有较高营养价值和保健功能的新型果品（一）猕猴桃的营养价值（二）猕猴桃的医药保健功能（三）猕猴桃的观赏价值三、猕猴桃的贮藏保鲜及深加工技术有待普及和提高第二章 采前农业措施对猕猴桃果实贮藏的影响一、栽培条件对猕猴桃果实贮藏性状的影响二、管理条件对猕猴桃果实贮藏性状的影响三、猕猴桃果实自身条件对贮藏的影响第三章 猕猴桃果实的商品化处理一、猕猴桃果实的采收（一）采收适期的确定（二）采收方式与注意事项二、猕猴桃果实的包装处理（一）包装容器应具备的条件（二）包装容器的种类和材料三、猕猴桃果实的运输（一）运输的基本要求（二）运输工具和设备四、猕猴桃果实的催熟处理（一）催熟原理（二）催熟方法第四章 猕猴桃果实贮藏保鲜技术及贮运期病害防治技术一、猕猴桃果实贮藏保鲜技术（一）猕猴桃果实贮藏保鲜的基本要求（二）猕猴桃果实贮藏保鲜技术1.猕猴桃果实的常温贮藏技术2.猕猴桃果实的沙藏技术3.猕猴桃果实的松针处理沙藏技术4.猕猴桃果实的土窑洞贮藏技术5.猕猴桃果实的通风库贮藏技术6.猕猴桃果实的保鲜剂贮藏技术7.猕猴桃果实的冷库贮藏技术8.猕猴桃果实的低乙烯冷库贮藏技术9.猕猴桃果实的气调贮藏技术10.猕猴桃果实的低温气调帐贮藏技术11.猕猴桃果实的硅窗保鲜袋贮藏技术12.猕猴桃果实的塑料薄膜袋贮藏技术二、猕猴桃果实贮运期病害及其防治技术（一）猕猴桃软腐病（二）猕猴桃青霉病（三）猕猴桃软化第五章 猕猴桃加工用食品添加剂一、食品添加剂的作用（一）保持和改善产品的色、香、味（二）稳定产品质量（三）抗原料氧化(四)增加产品的保藏性二、猕猴桃加工中常用的食品添加剂(一)甜味剂(二)酸味剂(三)着色剂(四)防腐剂(五)增稠剂(六)其他食品添加剂第六章 猕猴桃果汁饮品生产技术一、中华猕猴桃汁(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准(四)注意事项二、猕猴桃澄清果汁(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准三、猕猴桃浑浊果汁(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准四、猕猴桃浓缩果汁(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准五、猕猴桃果乳饮料(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准(四)注意事项六、银耳猕猴桃带肉果汁(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准七、猕猴桃可乐型保健饮料(一)工艺流程(玻璃瓶二次灌装法)(二)生产技术要点(三)产品质量标准八、猕猴桃晶(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准第七章 猕猴桃糖制品生产技术一、猕猴桃果脯(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)制作猕猴桃果脯的一些技术措施(四)产品质量标准二、猕猴桃果酱(一)工艺流程(二)生产技术要点(三)产品质量标准三、猕猴桃果冻.....第八章 猕猴桃罐装品生产技术第九章 猕猴桃果酒与果醋生产技术第十章 猕猴桃食品加工过程中的卫生管理

<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

章节摘录

插图：（三）猕猴桃的观赏价值猕猴桃属藤本植物，枝蔓盘旋曲折，攀沿于林木、花架、凉棚之上，构成特殊景观。

其叶大而平展，叶形独特，引人入胜。

特别是狗枣猕猴桃，叶片绿、白、粉三色相映，叶缘具紫红色锯齿，极为美观。

猕猴桃花色更艳，美味猕猴桃和中华猕猴桃的花色为淡黄色，毛花猕猴桃开桃红色花，软枣猕猴桃花色浅黄或淡绿，而金花猕猴桃花色金黄。

猕猴桃花朵不仅婉丽动人，而且香气浓郁，极具观赏价值，是庭院绿化、美化、香化的优良树种。

三、猕猴桃的贮藏保鲜及深加工技术有待普及和提高猕猴桃是一种较难贮藏的水果。

由于施用膨大剂，更降低了其耐贮性，缩短了货架期，使猕猴桃果实在贮藏和销售过程中烂果增多，损耗增加。

在猕猴桃贮藏方面，我国果农和科研人员采取了多种措施，积累了成功的技术和经验。

国外在商业上大规模应用低温冷藏、气调贮藏为主的技术；国内猕猴桃果实贮藏则应用沙藏、窖藏、通风库贮藏、土窑洞贮藏、简易大帐贮藏、冷库贮藏、气调贮藏等多种方法，此外，还有乙烯吸收剂、涂膜保鲜剂、激素及防腐保鲜剂与塑料保鲜膜、硅橡胶塑料袋的配合使用等简易常温贮藏法等。

<<猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术>>

编辑推荐

《猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术》是由金盾出版社出版的。

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>