

<<果蔬加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944055

10位ISBN编号：7534944058

出版时间：2009-10

出版时间：祝美云、高晗 河南科学技术出版社 (2009-10出版)

作者：祝美云，高晗 编

页数：201

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>

## <<果蔬加工增值技术>>

### 前言

果蔬加工是农业生产的重要组成部分，也是食品工业高速发展的基础。

近年来我国果蔬总产量居世界首位，大力发展果蔬加工对于实现农业生产的良性循环，促进创汇农业的发展，具有重要意义。

我国山东的速冻蔬菜、新疆的番茄酱、浙江的柑橘罐头等已形成一定规模，在国际市场上亦有一定的影响，因此，果蔬加工在生产上日益显得重要，成为国民经济的重要组成部分，是具有广泛社会效益和较高经济效益的产业。

为了普及果蔬加工理论和技术，本书从生产实际出发，参阅国内外资料，着重阐述果蔬加工的基本理论和该领域国内外的最新研究进展，通过大量的案例，介绍果蔬加工的新技术，力求理论联系实际，方便读者在生产中使用。

本书由河南农业大学祝美云主编并负责全书统稿，河南科技学院高晗，河南财经学院高远，河南农业大学祝美云、李瑜、庞凌云、张建威参加编写，郑州轻工业学院高愿军负责审稿。

在本书编写过程中，得到河南科学技术出版社的大力支持，谨在此表示衷心感谢。

由于编者水平有限，加上编写时间较紧，书中不妥之处，敬请广大读者批评指正。

## <<果蔬加工增值技术>>

### 内容概要

《果蔬加工增值技术》从生产实际出发，参阅国内外资料，着重阐述果蔬加工的基本理论和该领域国内外的最新研究进展，通过大量的案例，介绍果蔬加工的新技术，力求理论联系实际，方便读者在生产中使用。

## <<果蔬加工增值技术>>

### 书籍目录

一、果蔬加工厂的建立与加工用水(一)果蔬加工厂的建立(二)果蔬加工用水二、食品安全市场准入制度(一)果蔬类罐头食品生产许可证审查细则(二)果汁、蔬菜汁类生产许可证审查细则(三)速冻果蔬食品生产许可证审查细则(四)蔬菜干制品生产许可证审查细则(五)水果制品生产许可证审查细则(六)蜜饯生产许可证审查细则(七)酱腌菜生产许可证审查细则(八)葡萄酒及果酒生产许可证审查细则(九)果醋生产许可证审查细则三、果蔬加工原料的预处理(一)果蔬原料的选择(二)果蔬原料的分级(三)果蔬原料的清洗(四)果蔬原料的去皮、去核与去心(五)果蔬原料的热烫(烫漂)(六)果蔬加工工序间的护色四、果蔬速冻加工技术(一)果蔬速冻保藏的原理与方法(二)果蔬速冻加工实例五、果蔬糖制技术(一)果脯蜜饯加工(二)果脯蜜饯加工实例(三)果酱类制品加工(四)果酱类制品加工实例六、蔬菜腌制技术(一)蔬菜腌制菜种类(二)蔬菜腌制原理(三)蔬菜腌制工艺(四)蔬菜腌制品常出现的问题及对策(五)蔬菜腌制实例七、果蔬罐藏技术(一)果蔬罐藏的基本原理(二)罐藏容器(三)果蔬罐藏工艺(四)罐头检验和贮藏(五)罐藏原料(六)果品罐头加工实例(七)蔬菜罐头加工实例八、果蔬汁加工技术(一)果蔬汁的分类及果蔬汁原料(二)果蔬汁加工工艺(三)果蔬汁饮料加工工艺(四)果蔬汁生产中常见的问题及处理方法(五)果蔬汁生产实例九、果蔬干制技术(一)果蔬干制原理(二)果蔬干制工艺(三)果蔬干制方法(四)果蔬干制生产实例附录参考文献

## <<果蔬加工增值技术>>

### 章节摘录

插图：五、果蔬糖制技术果蔬糖制在我国具有悠久的历史，早在西周时期，人们就利用蜂蜜熬煮果品蔬菜制成糖制品。

由于最早的糖制品是利用蜂蜜制成的，故冠以“蜜”字，称为蜜饯。

蔗糖的发明和应用，促进了糖制品加工业的迅速发展，逐步形成品种繁多、风味独特的传统蜜饯，其中北京、苏州、广州、潮州、福州、四川等地的产品尤为著名，如苹果脯、蜜枣、橘饼、糖梅、糖姜片、冬瓜条、山楂蜜饯，以及各种凉果和果酱，这些产品在国内外市场上享有很高的声誉。

果蔬糖制品具有高糖、高酸的特点，这不仅改善了原料的食用品质，赋予产品良好的色泽和风味，而且提高了产品在保藏和贮运期的品质。

（一）果脯蜜饯加工1.蜜饯的种类和特点果脯，有的地方称蜜饯，是我国历史悠久、流传广泛的加工品之一。

其特点是保持原果实或果块的形态。

一般习惯上称为蜜饯的是指比较湿润的制品，比较干燥的称为果脯。

果脯是将原料经过糖煮或糖浸后，达到一定含糖浓度后晒干或烘干，成为金黄色或琥珀色，表面比较干燥、不黏手的透明制品，有称其为干态蜜饯，如北方的蜜枣、苹果脯、杏脯等。

## <<果蔬加工增值技术>>

### 编辑推荐

《果蔬加工增值技术》是农家书屋·农民自主创业书系之一。

<<果蔬加工增值技术>>

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>