

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<甜玉米加工与保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787543325029

10位ISBN编号：7543325020

出版时间：2009-9

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：陈绍慧 主编

页数：84

字数：50000

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>

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

内容概要

根据加工企业生产的需要和消费者的需求,本书扼要地对甜玉米加工与保鲜基本理论进行了阐述,并重点介绍了甜玉米速冻加工、罐藏加工、休闲食品加工等技术和速冻保鲜、冷藏保鲜、真空保鲜和保鲜剂综合运用保鲜等技术。

目的是想通过本书普及推广甜玉米加工与保鲜技术,提高众多生产者和广大消费者的甜玉米加工与保鲜技术水平和食品处理方面的科技素质,帮助他们解决一些生产加工及消费上的实际问题,满足广大消费者对甜玉米消费的要求。

本书主要面向甜玉米生产加工科技示范户及企业、广大的甜玉米消费者。

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

作者简介

陈绍慧，男，1961年3月生，黑龙江省人，技术经济学博士，研究员。
研究方向是农作物遗传育种、农产品保鲜加工和技术经济。
主持省部级课题十余项，获得省部级科技奖励8项，撰写论文及著作40余篇。

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

书籍目录

第一章 甜玉米及其加工概述 第一节 甜玉米的营养价值 第二节 甜玉米的主要类型及其加工适应性
第三节 国内外甜玉米加工概况 第四节 甜玉米加工的意义 第二章 甜玉米的速冻加工 第一节 甜玉米
速冻加工的原理及意义 第二节 甜玉米速冻加工产品 第三章 甜玉米的罐藏加工 第一节 甜玉米罐藏加
工原理与意义 第二节 甜玉米罐藏加工产品 第四章 甜玉米休闲食品加工 第一节 甜玉米饮品产品的加
工 第二节 甜玉米新型产品的加工 第五章 甜玉米生产概况及保鲜的基本理论 第一节 甜玉米生产现状
及产业前景 第二节 甜玉米保鲜的理论基础 第三节 甜玉米保鲜的关键技术 第四节 甜玉米保鲜发展
对策

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

章节摘录

插图：2．冷却为了最大限度地降低甜玉米收获时的田间热，抑制呼吸，提高甜玉米的加工品质，延长加工时间，可采用机械预冷或4 冷水循环冷却等方式来对甜玉米进行冷却。

对于来不及加工的原料应进行冷藏，以便生产出更高品质的产品。

3．挑选选择形状、籽粒色泽、饱满程度，籽粒排列整齐均匀且无虫蛀、无缺粒的原料进行加工。

4．剥壳去穗须、切断将玉米剥去苞叶，并除尽玉米花丝。

将玉米棒切除两端，每棒长度基本一致，控制在16～18厘米。

切段操作时，应保证切面平整，除自然的切碎籽粒外，刀口周围籽粒并无压碎。

5．漂洗用流动的水清洗玉米棒表面，要求玉米表面无花丝、污渍，清洗要迅速。

6．预煮及冷却将玉米放入沸水或蒸汽中进行短时间的加热，以破坏玉米组织中酶的活性。

杀死部分微生物，排除玉米组织中的部分气体，使组织收缩，以保证固形物的要求，减少脆性、破损粒。

一般热烫温度为80~C～100~C，时间为6—12分钟。

为了使产品的色泽更加鲜艳，可以在预煮水中加入0．1%的柠檬酸和1%的食盐。

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

编辑推荐

《甜玉米加工与保鲜技术》：本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<甜玉米加工与保鲜技术>>

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>