

<<枣的保鲜与加工实用技术新编>>

图书基本信息

书名：<<枣的保鲜与加工实用技术新编>>

13位ISBN编号：9787543326330

10位ISBN编号：7543326337

出版时间：2010-3

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：罗莹 编

页数：92

字数：55000

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>

<<枣的保鲜与加工实用技术新编>>

前言

大枣，又名红枣、良枣、大红枣等，属鼠李科枣属植物枣树的果实，我国已有3000多年的栽培历史。

大枣是我国独特的果品，素有“木本粮食，滋补佳品”之称。

枣果色泽优美，香甜可口，是集营养和医疗保健于一体的优质滋补果品。

民间流传“一天三个枣，红颜不显老”的谚语，充分说明大枣具有极高的营养价值。

红枣还具有补气养血、益脾胃、通九窍、和百药、润肤养颜、强志延年、养生保健等功效，在《名医别录》《本草纲目》《齐民药术》《百华子本草》等书中都有记载。

目前，我国枣树栽培面积达133.3万公顷，年产量约400余万吨，约占世界总产量的90%以上，枣树已成为我国第一大干果树种。

目前市场销售的枣除少量鲜食及制成蜜饯、熏枣等外，大多数被制成干枣销往国内外。

鲜枣的鲜食期较短且反季节供应量尚达不到人们的需求。

据资料统计，鲜枣每年因腐烂损失的数量高达20%~30%，每年出口的鲜枣仅占总产量的1%，大大影响了枣作为我国特有果品的出口创汇，因此我们在加大对枣进行保鲜研究的同时，枣的加工也显得尤为重要。

<<枣的保鲜与加工实用技术新编>>

内容概要

当我们在加大对枣进行保鲜研究的同时，枣的加工也显得尤为重要。

本书面向农民朋友以通俗易懂的语言介绍了一些已经广泛应用的枣贮藏加工技术及一些新技术、新产品、新工艺，力求对农民科学生产、经营有一定指导作用。

<<枣的保鲜与加工实用技术新编>>

作者简介

罗莹，硕士，助理研究员。

现就职于天津市林业果树研究所农产品加工中心，从事农产品加工及贮藏研究，曾参加多项国家级、省级项目，发表论文9篇，获授权专利1项。

<<枣的保鲜与加工实用技术新编>>

书籍目录

第一章 概述 一、枣的历史 二、枣的分布和品种 三、枣的营养价值 四、枣的药用价值第二章 枣的贮藏保鲜技术 第一节 鲜枣的贮藏保鲜 一、保鲜的原理 二、影响贮藏保鲜的因素 三、枣果贮藏保鲜技术 第二节 干枣的保藏 一、北方保藏法 二、南方保藏法第三章 枣的加工技术 第一节 枣的制干技术 一、自然干制法 二、人工干制法 第二节 枣脯类加工技术 一、枣脯 二、蜜枣 三、当归阿胶枣 四、无核糖枣 五、乌枣 六、紫晶枣 七、玉枣 八、话枣 九、多味枣 十、红枣带汁蜜饯 第三节 枣饮料类加工技术 一、枣汁 二、红枣果酒 三、红枣醋 四、红枣保健茶饮料 五、红枣果蔬复合饮料 六、红枣固体饮料 七、红枣乳酸发酵饮料 八、枣汁营养酸奶 第四节 其他枣制品加工技术 一、酒枣 二、酥脆枣 三、枣蓉 四、红枣泥 五、糖水红枣罐头 六、植物乳杆菌发酵鲜整枣 七、大枣风味糖 八、大枣冰淇淋

章节摘录

(5) 墙火道：位于烘房两侧墙上的烟火通道。

(6) 烟囱：位于后山墙中部，在两个炉膛之间。

通风排湿设备设计原则是要有足够的通风排湿面积，以便在尽可能短的时间内，通过冷、热空气的循环，排除烘房内的潮湿空气，降低空气相对湿度。

通风排湿设备是烘房的一个重要的组成部分，烘房内原料蒸发的大量水分，主要借助于通风排湿设备进行排除。

烘房的通风设备主要有进气窗和排气筒。

通风面积就是进气窗和排气筒面积的总和。

进气窗的主要作用是通过它进入冷空气，有的烘房内的潮湿热空气也通过它向外流动。

排气筒的主要作用是排出烘房内的潮湿热空气。

排气筒位于烘房顶部中线或紧靠中线部位的左右两侧。

装载设备的设计原则是坚固耐用，灵巧轻便，就地取材，主要设备为烘架和烘盘。

(1) 烘架：用木或竹制作，可做成固定式或活动式。

(2) 烘盘：烘盘为木制或竹制，或采用紫穗槐条编制，为长方形或方形，烘盘的大小需与烘架的长度和宽度相适应，以充分利用烘架面积。

其他设备 (1) 门：固定烘架式烘房在前山墙中间设-木门，活动烘架式烘房则在前山墙的两侧各设-木门。

(2) 走道：在两个主火道之间留有走道。

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>