

<<果蔬加工学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工学>>

13位ISBN编号：9787564503086

10位ISBN编号：7564503084

出版时间：2011-2

出版时间：郑州大学出版社

作者：董全 等主编

页数：286

字数：449000

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>

<<果蔬加工学>>

内容概要

本书系统地阐述了果蔬加工的基础理论，国内外果蔬加工先进技术和工艺，介绍了果蔬加工原理与预处理、罐藏、制汁、干制、速冻、糖制、腌制、果酒与果醋酿制、其他果蔬制品加工与综合利用等。

本书内容丰富、新颖，理论性和实用性兼顾，反映了果蔬加工的现状与发展动态。

本书可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全以及园艺专业的本科生教材，也可供科研、生产部门的研究人员和工程技术人员参考。

<<果蔬加工学>>

书籍目录

第0章 绪论

- 0.1 果蔬加工学的研究对象和研究内容
- 0.2 国内外果蔬加工现状
- 0.3 果蔬加工产品分类
- 1.4 学习本课程的基本要求

第1章 果蔬加工储藏原理与预处理

- 1.1 果蔬败坏与加工储藏方法
- 1.2 果蔬原料的预处理

第2章 果蔬罐藏

- 2.1 罐藏的基本原理
- 2.2 罐藏容器
- 2.3 果蔬罐藏对原料的要求及主要品种
- 2.4 罐藏基本工艺
- 2.5 罐头检验和储藏
- 2.6 果蔬罐头常见的质量问题及控制
- 2.7 果蔬罐头生产案例

第3章 果蔬制汁

- 3.1 果蔬汁的分类及对原料的要求
- 3.2 果蔬汁加工基本工艺
- 3.3 果蔬汁生产中常见的质量问题及处理方法
- 3.4 果蔬汁生产案例

第4章 果蔬干制

- 4.1 果蔬干制原理
- 4.2 干制对果蔬的影响
- 4.3 果蔬干制工艺
- 4.4 果蔬干制方法
- 4.5 果蔬干制案例

第5章 果蔬速冻

- 5.1 果蔬速冻原理
- 5.2 果蔬速冻工艺
- 5.3 果蔬速冻生产案例

第6章 果蔬糖制

- 6.1 果蔬糖制原理
- 6.2 果蔬糖制品分类
- 6.3 果蔬糖制加工的原辅料
- 6.4 果蔬糖制工艺
- 6.5 果蔬糖制生产案例

第7章 蔬菜腌制

- 7.1 蔬菜腌制原理
- 7.2 蔬菜腌制品的分类
- 7.3 腌制蔬菜的原辅材料
- 7.4 蔬菜腌制工艺案例

第8章 果酒与果醋的酿造

- 8.1 葡萄酒酿造原理
- 8.2 葡萄酒分类

<<果蔬加工学>>

8.3 二氧化硫处理在葡萄酒酿造中的作用

8.4 红葡萄酒酿造工艺

8.5 白葡萄酒的酿造

8.6 桃红葡萄酒的酿造

8.7 葡萄酒的成熟

8.8 葡萄酒的澄清和稳定

8.9 葡萄酒的病害及防治

8.10 葡萄酒的装瓶与包装

8.11 其他果酒酿造工艺

8.12 果醋酿造

第9章 其他果蔬加工及综合利用

9.1 鲜切果蔬加工

9.2 超微果蔬粉加工

9.3 苹果综合利用

9.4 柑橘综合利用

9.5 葡萄综合利用

9.6 山楂综合利用

参考文献

<<果蔬加工学>>

章节摘录

版权页：插图：总之，在原料加工成产品的整个过程中，各种物理的、化学的和微生物的因素不断地同时或交替相互作用于果蔬汁，对其品质产生影响。

了解这些因素对果蔬汁的复合作用，在选择制造工艺时就可以在每一步工序中采取对抗性制约措施，一方面尽可能地减少这些因素的损害程度，尽可能地预防这些损害。

另一方面还要判断哪些因素对果蔬汁质量是有利的，并且加以引导。

总的说来，在整个制造工艺中，必须尽可能地减少果蔬汁的质量损害，即尽可能地保持果蔬原料中含有的天然营养成分和各种有利于果汁质量的天然化学成分。

柑橘类果汁由于含有苦味物质而出现的过度苦味是加工中所面临的严重问题。

苦味物质破坏了产品的风味和商品价值，并有可能不为消费者所接受。

目前脱苦的主要方法有：酶法脱苦、代谢脱苦、屏蔽脱苦、吸附脱苦、酶法脱苦、固定化细胞脱苦、超临界CO₂脱苦、基因工程脱苦等。

酶法脱苦具有操作简单、脱苦条件温和、脱苦效率高、便于应用等优点。

柠碱前体脱氢酶和柚皮苷酶是常用的脱苦酶。

膜法脱苦是用溶解-扩散膜（solution-diffusion membranes）。

过滤膜分离物质的原理是根据分子量的大小，小于膜孔径的分子能通过，而大于膜孔径的分子则被截流。

溶解-扩散膜则不同，它的膜表面没有孔，它对物质的分离是根据溶质分子在膜中的溶解性和扩散性。在膜中具有很高溶解性和扩散性的溶质分子，就能很快地通过膜，而不能在膜中溶解和扩散的溶质分子则不能通过膜，因此与过滤膜相比它能将浓差极化现象降至最低，并且具有很强的抗污染能力。

<<果蔬加工学>>

编辑推荐

《果蔬加工学》：普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材,高等学校食品类国家特色专业建设教材。

<<果蔬加工学>>

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>