

<<园艺产品贮藏加工学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787565502668

10位ISBN编号：7565502669

出版时间：2011-5

出版时间：中国农业大学

作者：罗云波//蒲彪

页数：269

字数：415000

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>

<<园艺产品贮藏加工学>>

内容概要

本书从实用目的出发,既有最新理论和技术,又涉及到园艺产品加工中最具体的生产实际问题,努力做到理论和实践有机联系为一体。

同时,《园艺产品贮藏加工学:加工篇(第2版)》图文并茂,简明易懂,既可作为教材,又可作为从事实际工作者的参考书。

近十年来,本教材得到了兄弟院校广大师生的厚爱 and 好评,多次印刷,销售颇多。

《园艺产品贮藏加工学:加工篇(第2版)》由全国多所院校共同参与编写,汇集了东南西北中各方的力量,是集体智慧的结晶。

为将最新的研究成果引入本教材,编者们分头更新内容,最终进行汇集整理,形成了本教材的新版。

<<园艺产品贮藏加工学>>

书籍目录

1果蔬加工保藏原理与预处理

1.1 果蔬的化学成分与加工

- 1.1.1 水分
- 1.1.2 碳水化合物
- 1.1.3 有机酸
- 1.1.4 维生素
- 1.1.5 含氮物质
- 1.1.6 色素
- 1.1.7 单宁
- 1.1.8 糖苷类
- 1.1.9 矿物质
- 1.1.10 芳香物质
- 1.1.11 酶
- 1.1.12 脂质

1.2 食品败坏与加工保藏方法

- 1.2.1 食品败坏
- 1.2.2 果蔬的加工保藏方法

1.3 果蔬加工对原料的要求及预处理

- 1.3.1 果蔬加工对原料的要求
- 1.3.2 果蔬加工的预处理

2果蔬罐藏

2.1 果蔬罐藏的基本原理

- 2.1.1 罐头与微生物
- 2.1.2 罐头食品杀菌F值的计算
- 2.1.3 影响罐头杀菌的主要因素
- 2.1.4 罐头真空度及其影响因素

2.2 罐藏容器

- 2.2.1 马口铁罐
- 2.2.2 玻璃罐
- 2.2.3 蒸煮袋
- 2.2.4 涂料

2.3 果蔬罐藏工艺

- 2.3.1 装罐
- 2.3.2 排气
- 2.3.3 密封
- 2.3.4 杀菌
- 2.3.5 冷却

2.4 罐头检验和贮藏

- 2.4.1 罐头检验
- 2.4.2 罐头食品包装和贮藏

2.5 罐藏原辅料及主要品种罐藏工艺要点

- 2.5.1 罐藏原料的要求
- 2.5.2 水果罐藏原料及工艺要点
- 2.5.3 蔬菜罐藏原料及工艺要点

3果蔬制汁

<<园艺产品贮藏加工学>>

- 3.1 果蔬汁的分类及对原料的要求
 - 3.1.1 果蔬汁的分类
 - 3.1.2 果蔬汁加工对原料的要求
- 3.2 果蔬汁加工工艺
 - 3.2.1 原果蔬汁加工工艺
 - 3.2.2 澄清果蔬汁的加工工艺
 - 3.2.3 混浊汁及带果肉蔬汁加工工艺
 - 3.2.4 浓缩果蔬汁的加工工艺
 - 3.2.5 果蔬汁半成品贮存
- 3.3 果蔬汁饮料加工工艺
 - 3.3.1 果蔬汁饮料的原辅料
 - 3.3.2 果蔬汁饮料的加工工艺
- 3.4 果蔬汁生产中常出现的问题及处理方法
 - 3.4.1 一般性问题及处理方法
 - 3.4.2 混浊果蔬汁稳定性变化
 - 3.4.3 绿色果蔬汁的色泽保持
 - 3.4.4 柑橘类果汁的苦味与脱苦
- 3.5 果蔬汁生产实例
 - 3.5.1 苹果汁
 - 3.5.2 柑橘汁
 - 3.5.3 葡萄汁
 - 3.5.4 带肉果菜汁
 - 3.5.5 浆果类果汁
 - 3.5.6 番茄汁
 - 3.5.7 复合蔬菜汁
- 3.6 高新技术在果蔬汁中的应用
 - 3.6.1 酶技术在果蔬汁中的应用
 - 3.6.2 膜分离技术在果蔬汁中的应用
 - 3.6.3 冷杀菌技术在果蔬汁中的应用
- 4 果蔬速冻
 - 4.1 速冻原理
 - 4.1.1 低温对微生物的影响
 - 4.1.2 低温对酶的影响
 - 4.1.3 冷冻过程
 - 4.1.4 冰点及晶体的形成
 - 4.2 速冻对果蔬的影响
 - 4.2.1 速冻对果蔬组织结构的影响
 - 4.2.2 果蔬在速冻和冻藏过程中的化学变化
 - 4.3 果蔬速冻工艺
 - 4.3.1 预处理
 - 4.3.2 速冻
 - 4.3.3 包装
 - 4.3.4 冻藏与运销
 - 4.3.5 解冻与使用
 - 4.3.6 影响速冻果蔬质量的因素
 - 4.4 果蔬速冻生产实例
 - 4.4.1 蔬菜速冻生产实例

<<园艺产品贮藏加工学>>

- 4.4.2 果品速冻生产实例
- 4.5 速冻保藏新技术研究进展
 - 4.5.1 预处理与质构调控
 - 4.5.2 冻结新技术
 - 4.5.3 TTI在冷链中的应用
- 5 果蔬干制
 - 5.1 果蔬干制保藏的原理
 - 5.1.1 水分与微生物的关系——水分活度
 - 5.1.2 水分活度对微生物的影响
 - 5.1.3 水分活度对酶的影响
 - 5.2 果蔬干燥的基本原理
 - 5.2.1 空气在干燥过程中的作用
 - 5.2.2 果蔬的干燥特性曲线
 - 5.3 影响果蔬干制的因素
 - 5.3.1 干燥介质的温度和相对湿度
 - 5.3.2 空气流速
 - 5.3.3 原料的种类和状态
 - 5.3.4 原料的装载量
 - 5.3.5 大气压力
 - 5.4 果蔬干制的前处理
 - 5.4.1 防止褐变处理
 - 5.4.2 防止脂肪和油溶性成分的变化
 - 5.4.3 防止干制品破碎和氧化
 - 5.4.4 提高干燥效率
 - 5.5 干制果蔬的质量控制
 - 5.5.1 干制对果蔬外观与组织状态的影响
 - 5.5.2 干制对果蔬品质的影响
 - 5.6 果蔬干制方法
 - 5.6.1 自然干制
 - 5.6.2 人工干制
 - 5.6.3 果蔬干燥方法
 - 5.6.4 干燥设备及其应用
 - 5.7 果蔬干制品贮藏及品质评价
 - 5.7.1 各类干制品贮藏所需达到的水分要求
 - 5.7.2 干制品贮藏的环境条件
 - 5.7.3 干制果蔬的品质评价
 - 5.8 果蔬干制生产实例
 - 5.8.1 果品干制生产实例
 - 5.8.2 蔬菜干制生产实例
- 6 果蔬糖制
 - 6.1 果蔬糖制原理
 - 6.1.1 原料糖的种类及其与糖制有关的特性
 - 6.1.2 食糖的保藏作用
 - 6.1.3 糖制品的分类
 - 6.2 果蔬糖制工艺
 - 6.2.1 蜜饯类加工工艺
 - 6.2.2 果酱类加工工艺

<<园艺产品贮藏加工学>>

6.2.3 果蔬糖制品易出现的质量问题及解决方法

6.3 果蔬糖制生产实例

6.3.1 蜜饯类生产实例

6.3.2 果酱类生产实例

7 蔬菜腌制

7.1 蔬菜腌制品的分类

.....

果品制酒与制醋

其他果蔬制品

果蔬加工案例

章节摘录

版权页：插图：果蔬去皮的方法主要有以下几种。

(1) 手工去皮手工去皮是应用特别的刀、刨等工具人工削皮，应用范围较广。其优点是去皮干净、损失率少，并兼有修整的作用，还可去心、去核、切分等同时进行。在果蔬原料质量较不一致的条件下能显示出其优点。但手工去皮费工、费时、生产效率低、不适合大规模生产。

(2) 机械去皮采用专门的机械进行，常用的去皮机主要有下述三种类型。
旋皮机：主要原理是在特定的机械刀架下将果蔬皮旋去，适合于苹果、梨、柿、菠萝等大型果品。
擦皮机：利用内表面有金刚砂，表面粗糙的转筒或滚轴，借摩擦力的作用擦去表皮。适用于马铃薯、甘薯、胡萝卜、荸荠、芋等原料，效率较高，但去皮后的表面不光滑。此种方法常与热力去皮法结合使用，如甘薯去皮即先行加热，再喷水擦皮。

专用去皮机：青豆、黄豆等采用专用的去皮机来完成，菠萝也有专门的菠萝去皮、切端通用机。

机械去皮比手工去皮的效率高、质量好，但一般要求去皮前原料有较严格的分级。另外，用于果蔬去皮的机械，特别是与果蔬接触的部分应用不锈钢制造，否则会使果肉褐变，且由于器具被酸腐蚀而增加制品内的重金属含量。

(3) 碱液去皮碱液去皮是果蔬原料去皮中应用最广的方法之一。

桃、李、杏、苹果、胡萝卜等果蔬，外皮为角质、半纤维素等组成，果肉为薄壁细胞组成，果皮与果肉之间为一层中胶层，富含果胶物质，将果皮与果肉连接。

当果蔬原料与碱液接触时，果皮的角质、半纤维素易被碱液腐蚀而变薄乃至溶解，中胶层的果胶被碱液水解而失去胶凝性，果肉的薄壁细胞膜比较抗碱。

因此，碱液处理能使果蔬的表皮剥落而保存果肉。

<<园艺产品贮藏加工学>>

编辑推荐

《园艺产品贮藏加工学:加工篇(第2版)》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材,面向21世纪课程教材。

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>