

<<新编果脯凉果加工技术大全>>

图书基本信息

书名：<<新编果脯凉果加工技术大全>>

13位ISBN编号：9787810661539

10位ISBN编号：7810661531

出版时间：2001-1

出版时间：边用福 中国农业大学出版社 (2001)

作者：边用福 编

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>

## <<新编果脯凉果加工技术大全>>

### 内容概要

本书理论联系实际，较全面地介绍果脯凉果用的原料、辅料的性能和使用方法，加工原理，操作方法，易出现质量问题原因分析和解决方法。

并重点记述国内外新工艺、新技术、新产品为一体，力争传统技术和新技术相结合的方法，在后半部又详细介绍了果品、蔬菜、山货野生资源，包括一些土特药材等120多种、490种果脯凉果制品的加工工艺及操作过程。

本书理论性、实用性强，通俗易懂。

为增强实用性编入了在一般书刊上很难查到的数据和图表及经验诀窍。

该书可作为从事各类果蔬加工企业工程技术人员及大专院校师生的有益参考资料和职工的培训教材。

## <<新编果脯凉果加工技术大全>>

### 作者简介

边用福，辽宁省抚顺市人，朝鲜族，曾学习化工和食品加工两门专业，高级工程师。

现任中国化工学会会员、辽宁省食品协会理事、国家部级饮料评委、辽宁省罐头评委、省调味品专业协会理事等职。

作者在抚顺市乡镇企业局技术处从事技术工作期间和退休后的这些年来，曾在辽宁省、吉林省、广东省潮州市等地搞过果汁、饮料、果脯、罐头、果酒、调味品等项目的建厂设计、投产指导、技术指导或顾问工作，并在多次食品技术培训授课中培养了一大批技术骨干，同时积累了丰富的实践经验和较深的专业知识。

作者意在晚年，把自己一生从事技术工作中获得的知识 and 经验，继续以著书形式奉献给我国食品工业的发展，进行添砖加瓦。

<<新编果脯凉果加工技术大全>>

书籍目录

第一章 果脯凉果加工概述 第一节 果脯凉果产品特点及发展历史 第二节 果脯凉果制品的营养 第三节 果脯凉果加工用水 第四节 果蔬原料 第五节 果蔬的贮藏与保鲜 第二章 果蔬主要成分与糖制关系 第一节 果蔬中的水分 第二节 果蔬中的糖类物质 第三节 含氮化合物及蛋白质 第四节 脂肪类 第五节 有机酸 第六节 单宁(丹宁)等酚类物质 第七节 维生素 第八节 矿物质微量元素 第九节 呈色物质 第十节 芳香类物质 第十一节 酶 第三章 果脯凉果加工用主要辅料 第一节 甜味剂 第二节 酸味剂 第三节 香精及香味料 第四节 着色剂 第五节 鲜味剂的应用 第六节 防腐剂 第七节 几种常用抗氧剂 第八节 果蔬加工用的漂白剂 第九节 果蔬硬化剂 第十节 消泡剂 第十一节 螯合剂 第十二节 常用化学消毒剂 第十三节 食盐 第四章 果脯凉果加工 第五章 各种果脯凉果的加工方法 引摘图表参考文献

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>