

<<农产品贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787811028652

10位ISBN编号：7811028654

出版时间：2010-9

出版单位：东北大学出版社有限公司

作者：孟宪军，张佰清 主编

页数：270

字数：426000

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>

<<农产品贮藏与加工技术>>

内容概要

本书是为适应辽宁省农民技术员培养工程农产品贮藏与加工专业教学需要而编写。

本书共分八章，系统地阐述了绿色无公害有机食品的生产技术及产品标准知识，介绍了粮食油料贮藏、粮油加工、果蔬贮藏保鲜及商品化、果蔬加工、畜禽产品贮藏加工等生产环节的先进技术及其关键点。

结合现代农产品加工业发展的新理念和变化趋势，还介绍了农产品加工项目的选择筹建和可行性分析、厂址选择、厂区设计等知识，可供农产品贮藏加工的从业人员、管理工作者和高等院校师生及有关科技人员参考。

<<农产品贮藏与加工技术>>

书籍目录

第一章 绿色无公害有机食品生产知识

第一节 无公害食品

第二节 绿色食品

第三节 有机食品

第二章 粮油储藏技术

第一节 小麦和小麦粉的储藏

第二节 稻谷和大米的储藏

第三节 玉米的储藏

第四节 其他谷物的储藏

第三章 粮油加工技术

第一节 稻谷制米

第二节 稻谷精深加工技术

第三节 小麦制粉

第四节 面制食品的加工技术

第五节 实用淀粉生产技术

第六节 饴糖生成技术

第七节 植物油脂制取

第九节 传统豆制品的生产技术

第十节 豆乳生产技术

第十一节 甜玉米的加工

第四章 果蔬贮藏与商品化处理

第一节 果蔬采后处理

第二节 贮藏方式

第三节 果品贮藏保鲜技术

第四节 蔬菜贮藏各论

第五章 果蔬加工技术

第一节 果蔬罐藏

第二节 果蔬制汁

第三节 果蔬速冻

第四节 果蔬干制

第五节 果蔬糖制

第六节 蔬菜腌制

第七节 果酒与果醋酿制

第六章 畜禽产品贮藏加工技术

第一节 肉与肉制品加工

第二节 乳与乳制品加工

第三节 蛋与蛋制品加工

第七章 农产品加工项目筹建与设计

第一节 农产品加工项目的选择与筹建

第二节 项目基本建设程序

第三节 可行性研究概述

第四节 可行性研究报告的格式和内容

第五节 厂址选择

第六节 厂区总平面设计

第八章 实验

<<农产品贮藏与加工技术>>

章节摘录

(2) 破碎。

目的：许多果蔬，如苹果、梨、凤梨、葡萄、胡萝卜等榨汁前常须破碎，特别是皮和果肉致密的果蔬，更需破碎来提高出汁率。

这是因为果实的汁液均含于细胞质内，只有打破细胞壁才可取出汁液。

注意事项：破碎必须适度，果块过大，出汁率低；果块过小，会使外层果汁很快被压出，开成一厚饼，使内层果汁榨出困难。

打浆是广泛应用于加工带肉果汁和带肉鲜果汁的一种破碎工序，如橘子、番茄。

(3) 热处理和酶处理。

许多果蔬在破碎后、取汁前需进行热处理和酶处理，其目的在于提高出汁率和品质。

热处理：改变细胞结构，同时使果肉软化，果胶部分水解，降低果蔬汁的黏度；抑制多种酶类，从而不使产品发生分层、变色、产生异味等不良变化；有利于色素的提取和除去不良风味。

例如，将胡萝卜置于一定的食用酸溶液中煮即可基本除去特殊臭味。

酶处理：果胶酶、纤维素酶和半纤维素酶可使果肉组织分解，提高出汁率。

(4) 取汁。

出汁率一般指从水果原料中压榨或打浆出的汁液或原浆的重量与原料重量的比值。

取汁有压榨和渗出两种方法。

大多果蔬含有丰富汁液，故多用压榨法，仅山楂、李子、干果、乌梅等果干采用渗出法。

杨梅、草莓等浆果有时用渗出法来改善色泽和风味。

压榨：常用压榨机有连续螺旋式压榨机、水压机、辊压机、离心式压榨机、打浆机等。

降低压榨层的厚度，并加入一些疏松物质，降低果浆糖度，可提高出汁率。

压榨时间和压力对果蔬汁出汁率影响也较大，如果压力增加太快，那么施加压力也能降低出汁率。

渗出法：对汁液含量少的原料，如山楂、枣等用水浸泡一定时间，促使原料中的可溶性营养成分及色素物质溶解于水中，然后过滤即可。

杨梅、草莓等浆果有时也用该法来改善色泽和风味。

此方法出汁效果好，但量少，而且温度高易发酵变质。

提高出汁率的方法有增加浸提水量、浸提次数、提高温度等。

·

<<农产品贮藏与加工技术>>

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>