

<<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：9787811171044

10位ISBN编号：781117104X

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：潘静娴主编

页数：311

字数：375000

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>>

### 前言

蔬菜、果树、花卉是3大最具经济活力的园艺作物，其产品也是高附加值和出口创汇的重要产品。

《园艺产品贮藏加工学》是指采用物理、化学和生物等方法，研究蔬菜、水果、花卉等园艺产品采后品质保存，防止品质败坏、提高产品附加值，进行产品商品化处理的一门应用技术学科。目前，有关园艺产品贮藏与加工的课程已成为园艺专业、农产品加工专业和食品专业的必修课和主修课。

本教材被列入上海市教委“面向21世纪课程教材”规划项目中。

编写组根据该系统教材的编写要求，着重阐述现代园艺产品贮藏加工中出现的新技术和新成果，并且将3大园艺产品之一的花卉纳入编写内容，包括了花卉产品的贮藏技术、化学保鲜技术、干燥花生产和芳香花卉的精油提取技术等，弥补了先期出版的同类教材中缺乏花卉产品内容的不足。

此外，针对21世纪世界对生命和健康的日益关注和重视，对每一种加工技术可能出现的质量问题进行了分析，某些加工质量问题还应用HACCP进行了分析，同时提出了加工制品的质量控制体系和引用了产品标准。

《园艺产品贮藏加工学》从内容体系上分为采后处理、贮藏和加工3部分，总计13章。

潘静娴（上海师范大学）编写绪论、第一章、第二章，陈计峦（新疆石河子大学）编写第五章，林多（莱阳农学院）编写第三章，娄玉霞（上海师范大学）编写第四章、第六章，毛洪斌（上海光明食品集团）编写第七章，戴锡玲（上海师范大学）编写第八章，徐剑锋（上海市食品药品监督管理局）编写第九章，张爱惠（南京金陵科技大学）编写第十章、第十一章，徐凌飞（西北农林科技大学）编写第十二章，冯作山（新疆农业大学）编写第十三章。

全书的统稿工作由潘静娴负责。

《园艺产品贮藏加工学》是在前人出版的同类教材、专著基础上，并收集、参考了大量的相关科研文献，经过编写组成员多次讨论、修改编写提纲，并进行专心撰写完成的。

编写组成员有南方和北方的农林高等院校教师，也有食品生产管理部门的人员。

在编写提纲和审稿过程中，得到了上海交通大学王世平教授和华东师范大学王幼芳教授的悉心指导，在此一并致以真挚的谢意。

## <<园艺产品贮藏加工学>>

### 内容概要

本书被列入上海市教委“面向21世纪课程教材”规划项目中。编写组根据该系统教材的编写要求，着重阐述现代园艺产品贮藏加工中出现的新技术和新成果，并且将3大园艺产品之一的花卉纳入编写内容，包括了花卉产品的贮藏技术、化学保鲜技术、干燥花生产和芳香花卉的精油提取技术等，弥补了先期出版的同类教材中缺乏花卉产品内容的不足。此外，针对21世纪世界对生命和健康的日益关注和重视，对每一种加工技术可能出现的质量问题进行了分析，某些加工质量问题还应用HACCP进行了分析，同时提出了加工制品的质量控制体系和引用了产品标准。

## <<园艺产品贮藏加工学>>

### 书籍目录

绪论第一章 园艺产品的品质第二章 园艺产品采后变化第三章 园艺产品采后处理第四章 园艺产品的贮藏第五章 园艺产品加工保藏基础第六章 园艺产品的加工原料与预处理第七章 园艺产品罐藏第八章 园艺产品干制技术第九章 园艺产品速冻保藏第十章 园艺产品制汁技术第十一章 园艺产品糖制技术第十二章 园艺产品腌制技术第十三章 其他园艺制品加工保藏附录 中华人民共和国国家标准 速冻菜豆和豌豆参考文献

章节摘录

第一章 园艺产品的品质 人类栽培作物的目的主要有两个，即获得高的单位面积产量和优质的产品。

在产量达到一定水平时，获得优质的产品就成为栽培的主要目标。

优质的产品是指产品的品质特征符合一定标准或规范的产品。

贮藏加工园艺产品的根本目的是保持产品的良好品质，要实现这一目标，首先，必须明确园艺产品的品质构成，不同级别标准的品质指标的差别。

其次，产品品质受多种因素的影响，采前因素包括采收环节对品质的影响最为深刻，是品质形成的决定因子，也是品质构成的源头和基础。

第一节 品质构成与产品标准 蔬菜、果品、花卉虽然同属园艺作物，但人们的利用目的迥然不同。

蔬菜是人们一日三餐不可缺少的副食品；果品是人体维生素、矿物质等的主要补充来源；花卉为人们提供观赏、美化功能。

利用目的的差别，品质特征也相去甚远。

一、果蔬产品品质构成与标准 1. 品质构成 蔬菜果品是品质内涵基本相同的食品，主要为人们提供生命活动必不可少的维生素、矿物质和纤维素等营养成分，其品质构成基本相同，主要由外观品质、内在品质两部分构成的。

(1) 外观品质外观品质主要是指果蔬的新鲜度、颜色、大小、形状、整齐度、汁液成分、清洁度、硬度、质地以及口感等外观可见和简单食用后的质量属性。

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>