

<<园艺产品加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787030345264

10位ISBN编号：7030345266

出版时间：2012-8

出版时间：科学出版社

作者：g彪 等主编

页数：345

字数：562750

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>

## <<园艺产品加工工艺学>>

### 内容概要

本教材着重阐述园艺产品加工的基本理论和国内外该领域的最新研究进展，并通过案例介绍了园艺加工的现代工艺和实用技术。

全书共分9章，主要包括果蔬加工保藏原理与预处理，果蔬罐藏，果蔬制汁，果蔬脱水干制，果蔬糖制，蔬菜腌制，果蔬综合利用以及其他加工技术等内容。

本教材可作为高等学校食品、园艺类专业类的教材，也可作为从事园艺产品加工的工作人员的技术参考书。

<<园艺产品加工工艺学>>

作者简介

蒲彪、乔旭光、胡卓炎、庞杰、王清章

## 书籍目录

总序前言绪论第1章 果蔬加工保藏原理与原料预处理1.1 果蔬品质与加工的关系1.1.1 色素类物质1.1.2 风味物质1.1.3 营养物质1.1.4 质地因子1.2 果蔬的败坏与加工保藏方法1.2.1 果蔬败坏的原因1.2.2 果蔬加工保藏方法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 原料预处理1.3.3 半成品保存第2章 果蔬罐藏2.1 果蔬罐藏的基本原理2.1.1 罐头食品与微生物的关系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2.2 罐藏容器2.2.1 金属罐2.2.2 玻璃罐2.2.3 蒸煮袋2.3 罐藏原料2.3.1 罐藏对果蔬原料的要求2.3.2 水果罐藏原料2.3.3 蔬菜罐藏原料2.4 罐藏工艺2.4.1 装罐2.4.2 排气2.4.3 密封2.4.4 杀菌2.4.5 冷却2.4.6 保温及商业无菌检验2.5 罐头检验及储藏2.5.1 罐头检验2.5.2 常见的罐头败坏现象及其原因2.5.3 罐头食品的储藏2.6 果蔬罐头生产实例2.6.1 水果罐头生产实例2.6.2 蔬菜罐头生产实例第3章 果蔬制汁3.1 果蔬汁种类3.1.1 基本概念3.1.2 果蔬汁的分类3.2 果蔬汁原料3.2.1 果蔬汁对原料的要求3.2.2 影响果蔬加工的其他因素3.3 果蔬汁加工工艺3.3.1 原料前处理3.3.2 取汁、打浆3.3.3 澄清3.3.4 过滤3.3.5 调整与混合3.3.6 均质3.3.7 脱气3.3.8 浓缩3.3.9 芳香回收3.3.10 干燥与脱水3.3.11 杀菌与包装3.3.12 果蔬汁加工中常见的问题3.4 果蔬汁饮料加工3.4.1 工艺流程3.4.2 辅料3.4.3 工艺要点3.5 果蔬汁加工实例3.5.1 苹果汁3.5.2 柑橘汁3.5.3 葡萄汁3.5.4 带肉果蔬汁3.5.5 浆果类果汁3.5.6 番茄汁第4章 果蔬脱水干制4.1 水分活度4.1.1 水分与微生物的关系——水分活度4.1.2 水分活度对微生物的影响4.1.3 水分活度对酶的影响4.2 果蔬脱水干燥的基本原理4.2.1 空气在脱水干燥过程中的作用4.2.2 果蔬的脱水干燥特性曲线4.3 影响果蔬脱水干制的因素4.3.1 干燥介质的温度和相对湿度4.3.2 空气流速4.3.3 原料的种类和状态4.3.4 原料的装载量4.3.5 大气压力4.4 果蔬干制的前处理4.4.1 防止褐变处理4.4.2 防止脂肪和油性成分的变化4.4.3 防止干制品破碎和氧化4.4.4 提高干燥效率4.5 脱水干制果蔬的质量控制4.5.1 脱水干制对果蔬外观与组织状态的影响4.5.2 脱水干制对果蔬品质的影响4.6 果蔬干制方法4.6.1 自然干制4.6.2 机械人工干制4.6.3 果蔬脱水干燥方法4.6.4 干燥设备及其应用4.7 果蔬脱水干制品贮藏及品质评价4.7.1 各类干制品贮藏所需达到的水分要求4.7.2 干制品贮藏的环境条件4.7.3 干制果蔬的品质评价4.8 果蔬干制生产实例4.8.1 果品干制生产实例4.8.2 蔬菜干制生产实例第5章 果蔬糖制5.1 果蔬糖制品的分类5.1.1 果脯蜜饯类5.1.2 果酱类5.2 果蔬糖制的基本原理5.2.1 食糖的保藏作用5.2.2 食糖的种类及其与糖制有关的特性5.2.3 果胶及其他植物胶5.2.4 糖制品低糖化原理5.3 果蔬糖制工艺5.3.1 蜜饯类加工工艺5.3.2 果酱类加工工艺5.3.3 果蔬糖制品常见质量问题及解决方法5.3.4 超高压法生产果酱5.4 果蔬糖制品加工实例5.4.1 果脯蜜饯类5.4.2 果酱类第6章 蔬菜腌制6.1 蔬菜腌制品的分类6.2 蔬菜腌制原理6.2.1 食盐的保藏作用6.2.2 微生物的发酵作用6.2.3 蛋白质的分解作用及其他生化作用6.2.4 影响腌制的因素6.2.5 腌制蔬菜的保脆与保绿6.2.6 蔬菜腌制与亚硝基化合物6.3 盐渍菜类加工工艺6.3.1 榨菜加工工艺6.3.2 冬菜加工工艺6.3.3 咸雪里蕻及梅干菜加工工艺6.3.4 盐渍蒜头加工工艺6.4 酱菜类加工工艺6.4.1 传统酱制工艺6.4.2 酱汁酱菜工艺6.4.3 真空渗透酱菜工艺6.5 泡菜类加工工艺6.5.1 四川泡菜加工工艺6.5.2 韩式泡菜加工工艺6.5.3 酸菜加工工艺6.6 其他腌渍品加工工艺6.6.1 糖醋大蒜加工工艺6.6.2 糖醋蒜头加工工艺第7章 果蔬速冻7.1 速冻原理7.1.1 低温对微生物的影响7.1.2 低温对酶的影响7.1.3 冷冻过程7.1.4 冰点及晶体的形成7.2 速冻对果蔬的影响7.2.1 速冻对果蔬组织结构的影响7.2.2 果蔬在速冻和冻藏过程中的化学变化7.3 速冻方法和设备7.3.1 间接冻结装置7.3.2 直接冻结装置7.4 果蔬速冻工艺7.4.1 原料选择7.4.2 预处理7.4.3 速冻7.4.4 包装7.4.5 冻藏与运输7.4.6 解冻与使用7.4.7 影响速冻果蔬质量的因素7.5 果蔬速冻生产实例7.5.1 蔬菜速冻生产实例7.5.2 果品速冻生产实例第8章 果酒与果醋的酿造8.1 果酒概述8.1.1 果酒与葡萄酒概况8.1.2 果酒与葡萄酒分类8.2 果酒酿造原理8.2.1 酒精发酵及其副产物8.2.2 酯类及生成8.2.3 果酒的氧化还原反应8.2.4 果酒酿造的微生物8.2.5 影响果酒酵母和酒精发酵的因素8.2.6 葡萄酒中的风味物质8.3 发酵果酒酿造工艺8.3.1 原料的选别8.3.2 发酵液的制备与调整8.3.3 酒精发酵8.3.4 苹果酸-乳酸发酵8.3.5 葡萄酒的陈酿8.3.6 成品调配8.3.7 过滤、杀菌、装瓶8.3.8 葡萄酒的病害及其防治8.4 其他果酒制造工艺8.4.1 蒸馏果酒8.4.2 起泡果酒8.5 果醋酿造8.5.1 果醋酿造理论8.5.2 果醋酿造工艺第9章 果蔬综合利用及其他加工技术9.1 柑橘综合利用9.1.1 从柑橘皮渣中提取香精油9.1.2 从柑橘皮渣中提取果胶9.1.3 从柑橘皮渣中提取色素9.1.4 从柑橘皮渣中提取橙皮苷9.1.5 从柑橘皮渣中提取膳食纤维9.1.6 从柑橘籽中提取柑橘籽油9.2 苹果综合利用9.2.1 提取果胶9.2.2 加工膳食纤维饮料9.2.3 苹果渣固态发酵生产蛋白饲料9.3 葡萄综合利用9.3.1 酒石酸的提取9.3.2 葡萄皮红色素的提取9.3.3 果胶的提取9.3.4 葡萄籽油的提取及精炼9.3.5 其他9.4 鲜切果蔬

加工9.4.1 鲜切果蔬的技术基础9.4.2 鲜切果蔬的加工工艺9.4.3 鲜切果蔬的加工实例9.4.4 鲜切果蔬的质量控制9.5 超微果蔬粉9.5.1 超微粉的定义9.5.2 超微粉的特点9.5.3 超微粉碎的方法与设备9.6 新含气调理果蔬产品9.6.1 新含气调理食品的技术基础9.6.2 新含气调理食品的加工工艺9.6.3 新含气调理食品的加工实例

## &lt;&lt;园艺产品加工工艺学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：3.果酒历史 果酒历史悠久，是人类最早学会酿造的酒，早在6000年前苏美尔人和古埃及人已经会酿造葡萄酒了。

我国果酒至少有2000年以上历史。

相传2000多年前，秦始皇并吞六国后为了王朝的长治久安和自己长生不老，就派方士徐福出海寻找长生不老的仙药。

徐福周游各地，当他途经旧齐国之地饶安邑（今盐山千童镇），见这里的人个个身强力壮，不生百病。

原来饶安邑产红枣，齐人多食枣和饮枣酒，所以枣酒历史至少2000年以上。

徐福便在此征集三千童男、童女，命人建造酒坊，酿制枣酒，以御寒驱潮。

浩浩荡荡的船队人海东渡，到了现今的日本。

造酒技术从此广为流传。

汉高祖五年，在饶安建千童县，汉人东方朔以红枣配合香草再度精酿，酿成的酒汁稠粘手、味香甜，饮之满屋喷香，其香气经久不散，在当时广为流传，使饶安的酿酒业迅速发展起来。

在京剧《捉放曹》中就有“饶安沽酒走一遭”的唱段。

到了唐代更被文人墨客所喜爱，唐代大诗人李贺赞道：“琉璃钟，琥珀浓，小槽酒滴珍珠红……”，即为歌咏千童酒之名句。

4.果酒的功效果酒有利于调节情绪、保持身材，其酒精含量低，有益健康。

果酒中虽然含有酒精，但含量与白酒、啤酒比起来非常低，一般为5°~10°，最高的也只有14°。

果酒里含有大量的多酚，可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作用，使人不容易积累脂肪和赘肉。

此外，与其他酒类相比，果酒对于护理心脏、调节女性情绪的作用更明显一些。

适量饮果酒有利于心脏功能。

瑞士一项研究发现，果酒可使妇女的心脏正常搏动。

这项研究调查了120位75岁以下未患心脏病或动脉堵塞的妇女，研究表明，适度饮用果酒的妇女（多于每天半杯）其心脏变化率（HRV）最高，从不饮酒的妇女HRV最低；而在那些心脏变化率最高的妇女中，啤酒和烈酒对她们几乎没有影响。

5.果酒的保存 桶装和坛装最容易出现干耗和渗漏现象，还易遭细菌的侵入，故须注意清洁卫生和封口牢固。

温度应保持在8~25℃，相对湿度75%~80%左右。

不能与有异味的物品混杂。

瓶酒不应受阳光直射，因为阳光会加速果酒的质量变化。

6.果酒的饮用方式 在饮用方式上，果酒饮用时最好配沙拉或饼干。

一般来说，夏天要喝冰镇的，冬天则要加温，喝热的果酒。

不过，据日本前田内科医院的医生介绍，果酒虽然有益健康，但毕竟含有一定的酒精，因此也不宜喝得过多，一次最好不要超过1L，尤其是喝的时候要尽量避免空腹，最好用一点蔬菜沙拉或饼干之类的食物下酒，在口味上也比较相配。

此外，果酒多数酸甜美味，因此很受女性青睐，但医生提醒，女性在经期前最好不要饮用太多的果酒，否则容易导致出血量过多。

<<园艺产品加工工艺学>>

编辑推荐

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>