

<<果蔬贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787040181197

10位ISBN编号：7040181193

出版时间：2005-12

出版时间：高等教育出版社

作者：赵晨霞

页数：259

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>

<<果蔬贮藏与加工>>

前言

本教材是根据《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神编写的，是新世纪高职高专教改教材。

可作为园艺类、食品类高职高专的必修课教材，亦可作为种植类专业的选修课教材和岗前、就业、转岗的培训教材。

随着农业产业结构的调整，培养人才的目标定位由原来的只懂得栽培技术的单一型人才向着懂栽培、会贮运加工、善经营管理的综合型人才转变。

农业职业学院的课程设置必须以农业产业结构调整、职业岗位对人才的需求为依据；以职业教育本身的特点为依据；以学生的个性发展、就业、转岗、再就业以及提高学生的发展潜力为依据。

中国加入WTO后，提高农产品的质量和附加值，加强农产品的贮藏保鲜，开发农产品的深加工产业，走农业产业化的道路，是振兴农业的必由之路。

职业学院有必要开设果蔬贮藏与加工课程，为果蔬贮藏加工职业岗位培养人才。

本书力求基本理论精练，基本概念准确，基本工艺明确，条理清晰。

根据果蔬贮藏加工岗位各环节的技术需求，理论知识以够用为尺度，实践技能以实用为准绳，针对不同地区生源特点，为满足高等职业教育的需要，在介绍果蔬贮藏加工基本知识的基础上，结合农时季节和果蔬贮藏加工的工艺过程，介绍先进、实用的知识和技术，注重知识和技术的综合性及对学生的职业岗位实践技能的培养。

本书每章列有学习目标、教学内容、复习思考、本章小结、技能考核等栏目，有助于培养学生自主学习的能力；书中有许多插图，将果蔬贮藏技术要点及果蔬加工工艺流程以图表的方式展现在学生面前，直观、易懂、生动、形象。

教材的内容尽量补充最近几年既先进又实用的生产实例，缩短教材与生产的差距，同时增加了果蔬贮藏加工的新技术，体现科技发展的动态与前景，引导学生去探索本行业的前沿知识和发展趋势。

本教材实用性、可操作性很强，突出体现了职业教育的特色，注重学生实践技能和自主学习能力的培养。

本教材由赵晨霞主编。

编写分工是：赵晨霞编写第三章第四节及实训、第五章第三节及流程图、插图、课程大纲、全书的统稿工作等；李正英编写第五章第一、四、五、六节；王国军编写第二章、第三章第二节部分；钱志伟编写第三章第二节部分、第三节、第五章第七节；刘远编写第四章、第五章第二、八节；张俊萍编写第一章、第三章第一节。

书稿完成后承蒙中国农业大学胡小松教授审阅，并提出宝贵意见，在此深表谢意！

我们水平有限，编写时间短促，错误及不妥之处在所难免，敬请指正。

<<果蔬贮藏与加工>>

内容概要

《果蔬贮藏与加工》是新世纪高职高专教改项目成果教材。

全书包括果蔬贮藏基础知识、果蔬采后商品化处理及运输、果蔬贮藏技术、果蔬加工前处理、果蔬加工技术等内容。

实验实训主要包括果蔬呼吸强度、可溶性固形物含量、含酸量、维生素C的测定，贮藏环境中O₂和CO₂含量的测定；果蔬贮藏期常见病害识别；果蔬罐制、果蔬汁、果蔬速冻、果蔬干制、果蔬腌制、果蔬糖制、果酒和果醋、综合利用等多项内容。

全文构思新颖，图文并茂，实用性、可操作性强。

果蔬贮藏与加工采用流程图和文字叙述同步，注重案例分析，突出实训，并对贮藏和加工中的问题，提出相应的控制措施。《果蔬贮藏与加工》可作为高职高专院校、本科院校举办的职业技术学院、五年制高职、成人教育园艺及相关专业的教材，也可供从事园艺工作的人员参考。

<<果蔬贮藏与加工>>

书籍目录

第一章 果蔬贮藏基础知识第一节 果蔬中的主要化学成分及其变化一、构成颜色的物质二、构成香味的物质三、构成风味的物质四、构成质地的物质五、营养物质六、酶第二节 呼吸作用一、呼吸作用的类型二、与果蔬贮藏有关的概念三、呼吸作用对果蔬贮藏的影响第三节 影响果蔬贮藏质量的因素一、内在因素二、采前因素三、贮藏环境因素四、其他因素(实验实训) 实验实训果蔬呼吸强度的测定(复习思考)(本章小结)(技能考核) 第二章 果蔬采后商品化处理与运输第一节 采收一、适时采收二、采收方法及技术第二节 采后商品化处理一、品质鉴定二、采后商品化处理第三节 运输一、运输方式及工具二、运输管理技术三、案例(实验实训) 实验实训一 果蔬中可溶性固形物含量的测定(折光仪法) 实验实训二 果蔬含酸量的测定实验实训三 果蔬硬度的测定实验实训四 果蔬中维生素C含量的测定实验实训五 果蔬中果胶含量的测定(重量法) 实验实训六 果蔬商品化处理实验实训七 果蔬催熟及脱涩(复习思考)(本章小结)(技能考核) 第三章 果蔬贮藏技术第一节 简易贮藏一、堆藏二、沟(埋)藏三、窖藏四、通风库贮藏五、冻藏六、假植贮藏第二节 机械冷藏一、机械冷藏设施二、机械冷藏管理三、案例第三节 气调贮藏一、气调贮藏方法二、气调贮藏设施三、气调贮藏管理四、案例第四节 新技术在贮藏中的应用一、减压贮藏二、辐射贮藏三、保鲜剂处理四、无公害贮藏技术开发(实验实训) 实验实训一 果蔬贮藏环境中O₂和CO₂含量的测定实验实训二 常见果蔬贮藏病害识别实验实训三 参观果蔬贮藏库(复习思考)(本章小结)(技能考核) 第四章 果蔬加工前处理第一节 加工用水处理一、过滤法二、软化法三、除盐法四、消毒法第二节 加工原料的选用与处理一、原料选用二、原料成熟度、新鲜度与加工三、原料处理四、半成品保藏第三节 添加剂与香辛辅料一、添加剂分类二、食品添加剂使用的一般要求(复习思考)(本章小结)(技能考核) 第五章 果蔬加工技术第一节 果蔬罐头一、原理二、罐头容器三、加工工艺四、罐头的质量标准五、案例六、常见问题分析与控制复习思考第二节 果蔬汁一、果蔬汁分类二、加工工艺三、案例四、果蔬汁的质量标准五、常见问题分析与控制复习思考第三节 果蔬速冻一、原理二、加工工艺三、案例四、速冻产品的质量控制复习思考第四节 果蔬干制一、原理二、干制过程中的变化三、加工工艺四、脱水蔬菜的质量标准五、案例六、常见问题分析与控制复习思考第五节 蔬菜腌制一、原理二、案例三、常见问题分析与控制复习思考第六节 果蔬糖制一、果蔬糖制品的分类二、原理三、案例四、常见问题分析与控制复习思考第七节 果酒与果醋一、葡萄酒的分类二、原理三、果酒与果醋的加工工艺四、案例五、果酒与果醋的质量标准六、常见问题分析与控制复习思考第八节 副产品的综合利用一、果胶的提取二、香精油的提取三、色素的提取四、糖苷类物质的提取复习思考(实验实训) 实验实训一 苹果罐头的制作实验实训二 柑橘汁的制作实验实训三 苹果干的制作实验实训四 泡菜的制作实验实训五 山楂果酱的制作(本章小结)(技能考核) 附录：《果蔬贮藏与加工》教学大纲(参考) 主要参考文献

<<果蔬贮藏与加工>>

章节摘录

(一) 休眠 1.休眠的概念休眠是植物生命周期中生长发育暂时停止而进入相对静止状态的现象,是植物在完成营养生长或生殖生长以后,为了度过严冬、酷暑、干旱等不良环境,在长期的系统发育中所形成的一种特性。

一些二年生蔬菜,如结球白菜、萝卜、大蒜、洋葱、马铃薯等,在完成其营养生长后都有休眠现象。

2.休眠对贮藏的影响在休眠期,新陈代谢、营养物质消耗和水分的蒸发都降低到最低限度,能较好地保持蔬菜的食用品质,对贮藏极为有利。

休眠有强迫休眠和生理休眠。

强迫休眠是蔬菜在完成营养生长以后,遇到不适宜的外界条件而引起的。

如结球白菜和萝卜,当产品器官形成以后严冬已经来临,外界环境不适宜它们的生长而进入休眠,但春播的结球白菜和萝卜就没有休眠。

生理休眠又称自发休眠,是产品体内激素作用引起的,如洋葱、大蒜、马铃薯等蔬菜,处在生理休眠阶段时即使有适宜的生长条件,也不能解除休眠状态,环境条件适宜也不会发芽。

具有生理休眠的蔬菜,休眠期大致可划分为三个阶段即休眠诱导期(休眠前期)、生理休眠期(深休眠期)、休眠苏醒期(休眠后期)。

在休眠诱导期,处于休眠准备阶段,此时产品刚采收,生命活动还很旺盛,若环境条件适宜,可迫使其不进入休眠;在生理休眠期,各种代谢活动最低,这时即使有适宜的环境条件,也不停止休眠;在休眠苏醒期,产品处于由休眠向生长过渡阶段,此时若外界条件适宜生长,可停止休眠,如外界条件不适宜还可适当延长休眠期。

<<果蔬贮藏与加工>>

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>