

<<中小型企业蔬菜加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<中小型企业蔬菜加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787109136595

10位ISBN编号：7109136590

出版时间：2010-1

出版时间：中国农业出版社

作者：刘建平 等编著

页数：288

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>

<<中小型企业蔬菜加工实用技术>>

前言

蔬菜加工不仅能够改进蔬菜风味、增加花色品种、满足人们对蔬菜副食品日益增长的需要，而且还是扩大蔬菜出口、增加收入的重要措施。

随着我国蔬菜产业的不断发展以及蔬菜出口规模的不断扩大，蔬菜加工企业数量也急剧增加，仅山东省潍坊市累计蔬菜加工企业就达600多家。

但也看到，由于绝大多数的蔬菜加工企业属于设备简单、技术水平一般、加工能力有限的中小型企业，企业在蔬菜加工领域、加工深度上还存在着许多不足，急需相应的技术指导。

根据企业发展的需要，我们编写了《中小型企业蔬菜加工实用技术》一书。

<<中小型企业蔬菜加工实用技术>>

内容概要

该书介绍了蔬菜加工厂的规划、用水及处理，加工原料的选择和预处理等基础知识，详细介绍了蘑菇、马铃薯、菜豆等蔬菜的速冻保藏技术；洋葱、胡萝卜、菜豆等蔬菜的干制技术；榨菜、酸菜、泡菜等腌制品的加工工艺；蜜瓜片、胡萝卜蜜饯、糖姜片等糖制品的加工工艺；番茄罐头、蘑菇罐头、整粒甜玉米罐头等罐制品的加工工艺；番茄、芹菜、莲藕等的制汁工艺；补充介绍了马铃薯、甘薯、芦笋等蔬菜的其他加工工艺。

该书语言通俗易懂，图文并茂，所介绍的技术既有传统的典型工艺，又有现代加工工艺，技术规范、实用，可操作性强，对生产具有很强的指导作用。

该书适合中小型蔬菜加工企业技术人员阅读，也适合其他相关人员阅读参考。

<<中小型企业蔬菜加工实用技术>>

书籍目录

前言第一章 蔬菜加工厂的规划 第一节 蔬菜加工厂设计 一、厂址选择 二、厂房设计 三、土厂卫生
第二节 蔬菜加工厂用水及处理 一、水质及加工用水要求 二、加工用水处理第二章 蔬菜加工原料预
处理第三章 蔬菜速冻保藏技术第四章 蔬菜干制技术第五章 蔬菜腌制技术第六章 蔬菜糖制技术第七章
蔬菜罐藏技术第八章 蔬菜汁加工第九章 蔬菜其他加工技术

章节摘录

插图：车间的顶部，最好用铝合金板做顶板。

如用混凝土作平顶，其底面可采用耐化学腐蚀的过氯乙烯漆。

(3) 生产车间内外排水设置生产车间内外排水包括生产废水、生活废水和雨水。

车间外排水一般采用混凝土管，最小管径不小于15厘米，检查井的距离不应大于15米。

其管顶的埋设深度应在0.7米以上。

车间内废水的排泄多采用明沟，在由明沟排入管道之前应设置格栅。

沟要有适宜的坡度，便于排水。

2. 生产车间的设备在具体选择设备时，应根据生产加工品种类和生产规模大小来决定。

以生产蔬菜罐头为主的加工厂，主要的设备是清洗设备、原料处理设备、可倾式夹层锅、排气箱、封罐机、杀菌设备等。

以生产蔬菜汁为主的加工厂，主要的设备是清洗设备、破碎机、打浆机、离心机、胶体磨或均质机、可倾式夹层锅或真空浓缩锅、过滤设备、灌装设备，杀菌设备等。

以生产蜜饯为主的加工厂，主要设备是盐腌的水泥池或缸等设备、原料处理设备、漂洗设备、烧煮设备、烘干晒置设备、成品筛分设备等。

以生产干制品为主的加工厂，主要设备是原料处理设备、烘干晒置设备等。

以生产蔬菜腌制品为主的加工厂，主要设备是原料处理设备、腌制容器等。

以生产速冻蔬菜为主的加工厂，主要的设备是原料处理设备，速冻机械及冷藏库、冷藏车等。

(二) 辅助部门辅助部门包括化验、机修、仓库及运输等部门。

1. 化验室化验室一般由化验操作间、仪器设备间、细菌培养间和贮藏间组成。

2. 机修间一般设厂部机修。

机修设备主要有车床、刨钻床，铣床以及电焊机、砂轮机。

<<中小型企业蔬菜加工实用技术>>

编辑推荐

《中小型企业蔬菜加工实用技术》：种菜新亮点丛书。

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>