

<<果品蔬菜贮藏加工原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜贮藏加工原理与技术>>

13位ISBN编号：9787122042507

10位ISBN编号：7122042502

出版时间：2009-2

出版时间：化学工业出版社

作者：张子德 编

页数：268

字数：451000

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>

## <<果品蔬菜贮藏加工原理与技术>>

### 内容概要

本书作者在从事高等院校果品蔬菜贮藏加工原理与技术教学和研究工作基础上，经过多次探索和实践，逐步形成了本教材的编写体系。

本书在详细讲授果品蔬菜化学成分与贮藏加工特性的基础上，系统讲解了果品蔬菜贮藏加工的基本原理和基本方法。

本教材包括果品蔬菜化学成分与贮藏特性、果品蔬菜的采收和采后处理、果品蔬菜贮藏方式与设备、果品蔬菜的贮藏技术、果品蔬菜贮藏病害、果蔬罐藏、果蔬制汁、果品蔬菜干制、果品蔬菜糖制、果品蔬菜腌制、果品蔬菜速冻和果酒与果醋酿造等内容。

本书是高等院校食品科学与工程、生物工程、食品质量与安全园艺等有关专业本科生教材，也可作相关专业和研究生的参考教材，或供果品蔬菜贮藏加工企业技术人员参考。

## &lt;&lt;果品蔬菜贮藏加工原理与技术&gt;&gt;

## 书籍目录

上篇 果品蔬菜贮藏与保鲜 第1章 果品蔬菜化学成分与贮藏特性 1.1 采前因素对果品蔬菜品质及耐贮性的影响 1.1.1 产品自身因素 1.1.2 自然环境因素 1.1.3 农业技术因素 1.2 果品蔬菜的基本组成及其在采后成熟衰老过程中的变化 1.2.1 水分及无机成分 1.2.2 维生素 1.2.3 碳水化合物 1.2.4 有机酸 1.2.5 色素物质 1.2.6 单宁物质 1.2.7 芳香物质 1.2.8 含氮化合物 1.2.9 糖苷类 1.2.10 酶 1.3 果品蔬菜原料的采后生理特性 1.3.1 果品蔬菜的呼吸代谢 1.3.2 乙烯对果品蔬菜成熟和衰老的影响 1.3.3 果品蔬菜的失水与环境湿度 1.3.4 果品蔬菜贮藏中发生的生理失调 1.3.5 休眠在蔬菜贮藏中的应用 第2章 果品蔬菜的采收和采后处理 2.1 果蔬的采收分级与包装 2.1.1 采收成熟度 2.1.2 果蔬的采收方法 2.1.3 采收注意事项 2.1.4 分级 2.1.5 包装 2.2 预冷 2.2.1 预冷的意义 2.2.2 预冷方式 2.2.3 影响预冷速度的因素 2.3 果品蔬菜的其它采后处理 2.3.1 催熟及脱涩 2.3.2 愈伤 2.3.3 辐射 2.3.4 涂膜处理 2.3.5 化学药剂处理 第3章 果品蔬菜贮藏方式与设备 3.1 自然低温冷却贮藏 3.1.1 简易贮藏方式 3.1.2 窖藏 3.1.3 土窑洞和通风库贮藏 3.2 机械冷藏库 3.2.1 机械制冷的原理 3.2.2 冷藏库的类型 3.2.3 库体维护结构 3.2.4 冷库的管理 3.3 气调贮藏 3.3.1 气调贮藏的条件 3.3.2 自发气调贮藏 3.3.3 人工气调贮藏 3.4 减压贮藏 3.4.1 减压贮藏的原理 3.4.2 减压贮藏库的组成和控制方式 第4章 果品蔬菜的贮藏技术 4.1 果品贮藏 4.1.1 苹果贮藏 4.1.2 梨贮藏 4.1.3 桃、李和杏贮藏 4.1.4 柿贮藏 4.1.5 葡萄贮藏 4.1.6 柑橘贮藏 4.1.7 荔枝贮藏 4.1.8 香蕉贮藏 4.1.9 菠萝贮藏 4.1.10 芒果贮藏 4.2 蔬菜的贮藏 4.2.1 萝卜贮藏 4.2.2 番茄贮藏 4.2.3 大蒜贮藏 4.2.4 马铃薯贮藏 4.2.5 甜椒(青椒)贮藏 4.2.6 菜豆贮藏 4.2.7 黄瓜贮藏 4.2.8 芹菜贮藏 4.2.9 茄子贮藏 4.2.10 韭菜贮藏 第5章 果品蔬菜贮藏病害 5.1 贮藏病害的定义、病因及侵染特点 5.1.1 定义 5.1.2 病因 5.2 果品贮藏病害 5.2.1 侵染性病害 5.2.2 生理性病害 5.3 蔬菜贮藏病害 5.3.1 侵染性病害 5.3.2 生理性病害 下篇 果品蔬菜加工 第6章 果蔬罐藏 6.1 果蔬罐藏基本原理 6.1.1 杀菌原理 6.1.2 影响杀菌的因素 6.2 罐藏原料 6.2.1 水果罐藏原料 6.2.2 蔬菜罐藏原料 6.3 罐藏工艺 6.3.1 原料预处理 6.3.2 装罐 6.3.3 排气 6.3.4 密封 6.3.5 杀菌 6.3.6 冷却 6.3.7 保温及商业无菌检验 6.4 罐头败坏检验及贮藏 6.4.1 罐头的检验 6.4.2 常见的罐头败坏现象及其原因 6.4.3 罐头食品贮存 第7章 果蔬制汁 7.1 果蔬汁分类 7.2 果蔬汁原料 7.2.1 加工果蔬汁对原料的要求 7.2.2 常见果汁原料 7.2.3 常见蔬菜汁原料 7.3 果蔬汁加工工艺 7.3.1 预处理 7.3.2 取汁 7.3.3 澄清 7.3.4 过滤 7.3.5 调整 7.3.6 均质 7.3.7 脱气 7.3.8 浓缩 7.3.9 芳香回收 7.3.10 干燥与脱水 7.3.11 杀菌与包装 7.4 果蔬汁加工中常见的问题 7.4.1 变色 7.4.2 风味变差 7.4.3 后混浊、分层及沉淀 7.4.4 营养成分损失 7.4.5 腐败变质 第8章 果品蔬菜干制 8.1 果品蔬菜干制的基本原理 8.1.1 果蔬中水分的存在状态和特性 8.1.2 干燥机理 8.1.3 果品蔬菜干燥速度和温度的变化 8.1.4 原料在干燥中的变化 8.2 果品蔬菜干制工艺 8.2.1 原料选择和预处理 8.2.2 包装 8.2.3 贮藏 8.2.4 复水 8.3 干制方法和设备 8.3.1 自然干制 8.3.2 人工干制 第9章 果品蔬菜糖制 9.1 果品蔬菜糖制的基本原理 9.1.1 食糖的基本性质 9.1.2 食糖的保藏作用 9.1.3 果胶及其胶凝作用 9.2 糖制品加工方法 9.2.1 蜜饯类 9.2.2 果酱类 9.3 果品蔬菜糖制加工工艺实例 9.3.1 蜜饯类 9.3.2 果酱类 9.3.3 配制果冻 9.4 质量控制 9.4.1 果脯蜜饯类制品品质控制 9.4.2 果酱类制品的品质控制 9.4.3 成品质量标准 第10章 果品蔬,菜腌渍 10.1 腌渍品的分类 10.1.1 按保藏作用的机理分类 10.1.2 按原料和生产工艺的特点分类 10.1.3 按照产品的物理状态分类 10.2 腌渍基本原理 10.2.1 食盐的保藏作用 10.2.2 微生物的发酵作用 10.2.3 蛋白质的分解及其它生化作用 10.2.4 腌制蔬菜的保脆和保绿 10.3 腌渍蔬菜原料 10.3.1 腌渍蔬菜主料 10.3.2 腌渍蔬菜辅料 10.4 腌制蔬菜加工工艺 10.4.1 盐渍菜类加工 10.4.2 酱菜类加工 10.4.3 泡菜类加工 第11章 果品蔬菜速冻 11.1 速冻保藏原理 11.1.1 冷冻过程 11.1.2 冷冻量的要求 11.1.3 冷冻对果品蔬菜的影响 11.1.4 冷冻对微生物的影响 11.2 果品蔬菜速冻工艺流程 11.3 速冻方法与设备 11.3.1 隧道式鼓风冷冻法 11.3.2 流态化冻结装置 11.3.3 间接接触冻结法 11.3.4 直接接触冻结法 11.4 速冻果蔬的流通 11.4.1 食品冷藏链的分类 11.4.2 速冻果蔬的营销环节 11.4.3 速冻果蔬的解冻与食用 第12章 果酒与果醋酿造 12.1 果酒分类 12.2 葡萄酒酿造原理 12.2.1 酵母菌与酒精发酵 12.2.2 苹果酸-乳酸发酵 12.3 影响葡萄酒酒精发酵的主要因素 12.4 葡萄酒酿造工艺 12.4.1 红葡

<<果品蔬菜贮藏加工原理与技术>>

萄酒酿造 12.4.2 白葡萄酒酿造 12.4.3 桃红葡萄酒生产 12.5 几种特殊葡萄酒酿造技术 12.5.1 味  
美思酿造 12.5.2 起泡葡萄酒酿造 12.5.3 白兰地 12.6 果醋酿造 12.6.1 果醋发酵理论 12.6.2 果  
醋酿造工艺 参考文献

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>