

<<果蔬贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787122062215

10位ISBN编号：712206221X

出版时间：2009-8

出版单位：化学工业

作者：刘新社//易诚

页数：231

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>

## <<果蔬贮藏与加工技术>>

### 内容概要

本书是高职高专“十一五”规划教材 农林牧渔系列之一。

全书分为两大部分，共八章。

第一部分为果蔬贮藏基础知识及技术，介绍了果蔬采后生理变化和采后处理技术对其贮藏性的影响；注重讲述简易通风库、气调贮藏、保鲜剂贮藏等几种重要贮藏技术，突出贮藏过程中主要问题的控制

。第二部分为果蔬加工基础知识及技术，介绍了果蔬加工品分类和对原辅料的基本要求；注重对加工过程中原料褐变、罐制品胀罐、果汁的酸败、干制品霉变、腌制品酸败等主要问题的控制；对各类果蔬加工制品的生产进行危害分析并指出关键控制点。

根据行业发展特点，增加了对果蔬加工业中发展较快的果蔬速冻、果蔬鲜切加工、果蔬脆片加工等内容以及超临界流体萃取、超微粉碎等新技术的介绍。

实验实训围绕果蔬产品生产流程设立，融合了职业培训、双证考核等相关内容。

本书可作为高职高专园艺专业、食品专业的教材，也可作为成人教育和行业培训教材及食品企业技术人员的参考用书。

## &lt;&lt;果蔬贮藏与加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、果蔬贮藏与加工的意义 二、我国果蔬贮藏加工业的现状 三、果蔬贮藏加工业的发展对策及任务

第一章 果蔬贮藏基础知识 第一节 果蔬的化学特性和质量评价 一、果蔬的化学特性 二、果蔬质量评价 第二节 采前因素对果蔬贮藏性状的影响 一、生物因素 二、生态因素 三、农业技术因素 第三节 果蔬产品采后生理 一、呼吸生理 二、蒸腾生理 三、休眠生理 四、成熟衰老生理 复习思考题 本章小结 实验实训一 果蔬主要品质的鉴定

第二章 果蔬采收及商品化处理 第一节 果蔬的采收 一、采收期的确定 二、果蔬产品的采收方法 第二节 果蔬采后的商品化处理 一、清洗与预冷 二、愈伤 三、选别与分级 四、防腐与涂膜 五、催熟和脱涩 六、包装与成件 第三节 果蔬商品化运输与冷链流通 一、运输的基本要求 二、运输的方式和工具 三、运输技术要点 复习思考题 本章小结 实验实训二 果蔬采后的商品化处理 实验实训三 果蔬产品催熟实验——柿子脱涩处理

第三章 果蔬的贮藏方式与管理 第一节 常温贮藏 一、简易贮藏 二、土窑洞贮藏 三、通风库贮藏 第二节 冷库贮藏 一、机械冷库贮藏 二、微型冷库贮藏 第三节 气调贮藏 一、气调贮藏的原理 二、气调贮藏的方法 三、气调贮藏的管理 第四节 其他新技术贮藏 一、保鲜剂贮藏 二、减压贮藏 三、辐射贮藏 四、其他贮藏新技术 复习思考题 本章小结 实验实训四 贮藏环境中氧气和二氧化碳含量的测定 实验实训五 当地主要农产品贮藏库种类、贮藏方法、贮藏量、贮藏效益调查

第四章 果蔬贮藏病害及预防 第一节 生理性病害及预防 一、低温伤害 二、气体伤害 三、其它生理病害 第二节 侵染性病害及预防 一、病原菌侵染特点 二、影响发病的因素 三、侵染性病害综合防治措施 复习思考题 本章小结 实验实训六 果蔬贮藏中主要生理病害、侵染性病害的观察

第五章 常见果蔬贮藏技术 第一节 果品贮藏 一、仁果类 二、核果类 三、浆果类 四、柑橘类 五、干果类 第二节 蔬菜贮藏 一、根菜类 二、茎菜类 三、果菜类 四、叶菜类 五、花椰菜、蒜薹类 复习思考题 本章小结 实验实训七 常见果蔬的贮藏保鲜

第六章 果蔬加工基础知识 第七章 果蔬加工技术 第八章 果蔬加工副产物综合利用 参考文献

## &lt;&lt;果蔬贮藏与加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 果蔬贮藏基础知识 知识目标 1. 了解果蔬的化学特性与果蔬质量评价。

2. 掌握采前因素对果蔬贮藏的影响。

3. 掌握果蔬贮藏期的生理代谢与果蔬成熟的关系。

4. 掌握果蔬成熟与衰老的控制途径。

技能目标 1. 能正确进行果蔬中可溶性固形物、酸和果实硬度的测定, 对果蔬质量进行科学评价。

2. 能进行基本的果蔬农药残留的检测。

果蔬采收后用于贮藏的器官仍然是个有生命的活体, 在商品处理、运输、贮藏、销售过程中继续进行着各种生命活动, 向衰老、败坏方向变化。

果蔬贮藏保鲜, 就是要采取一切技术措施, 减缓这种变化, 延长采后果蔬的生命, 长时间保持新鲜品质。

果蔬新鲜品质的保持能力决定于果蔬自身的品质与耐藏性。

果蔬的耐藏性是指在适宜的贮藏条件下抗衰老和抵抗贮藏期间病害的能力。

果蔬贮藏效果的好坏, 在很大程度上决定于采收以后的处理措施、贮藏设备和管理技术所创造的环境条件。

果蔬在适宜的温度、湿度和气体成分的条件下, 贮藏寿命可以延长。

但实践证明, 果蔬自身的化学特性及生长期间的栽培条件对其贮藏性能影响也很大。

第一节 果蔬的化学特性和质量评价 一、果蔬的化学特性 (一) 果蔬的化学组成 果蔬的化学成分十分复杂, 可分为水分和干物质(固形物)两部分, 水分包括游离水和结合水, 干物质包括水溶性成分和非水溶性成分。

水溶性成分主要是糖类、果胶物质、有机酸、单宁物质、水溶性维生素、水溶性色素、酶、部分含氮物质、部分矿物质等; 非水溶性成分主要是纤维素、半纤维素、木质素、原果胶、淀粉、脂肪、脂溶性维生素、脂溶性色素、部分含氮物质、部分矿物质和部分有机酸盐等。

这些物质各有特性, 它们是决定果蔬本身品质的重要因素。

(二) 果蔬化学成分在贮运中的变化 采收后, 果蔬内部的许多物质会发生很大的变化, 由此引起果蔬耐贮性、抗病性及果蔬品质、营养价值的变化。

熟悉果蔬中物质的变化对于做好果蔬的贮运工作具有十分重要的作用。

<<果蔬贮藏与加工技术>>

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>