

<<果蔬加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工技术>>

13位ISBN编号：9787502588489

10位ISBN编号：7502588485

出版时间：2009-3

出版时间：化学工业出版社

作者：杨清香

页数：186

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>

<<果蔬加工技术>>

内容概要

本书是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的。全书共分九章，在介绍果蔬原料的基础上，主要介绍了果蔬的保鲜技术、速冻技术、干制技术、糖制和腌制技术、罐头加工技术、果蔬汁(粉)生产技术、果蔬发酵技术、果蔬综合利用技术的工艺流程和技术要点，并针对各种加工技术的主要设备做了较为详细的介绍。

本书可作为高职高专食品类专业的教材，也可作为果蔬食品生产企业培训教材。

<<果蔬加工技术>>

书籍目录

第一章 果蔬原料第一节 果蔬原料及其加工特性一、水分二、碳水化合物三、有机酸四、含氮物质五、单宁物质六、酶七、色素物质八、糖苷类物质九、维生素十、矿物质十一、芳香物质第二节 影响果蔬加工的其他因素一、农药残留二、原料中含有的工业有害物质三、食品添加剂四、食品容器、包装材料思考题第二章 果蔬保鲜技术第一节 气调保鲜一、气体成分二、温度三、湿度第二节 果品的涂层一、涂层的作用二、涂料的种类三、涂膜的方法思考题第三章 果蔬速冻第一节 果蔬冷冻基本原理一、果蔬的冻结二、冻结速度和冰晶分布三、冷冻对果蔬的影响第二节 速冻果蔬生产技术一、工艺流程二、技术要点三、速冻果蔬产品加工实例第三节 果蔬速冻方法和设备一、隧道式鼓风冷冻机二、流态化冻结装置三、间接接触冻结装置四、直接接触冻结装置第四节 速冻果蔬的营销一、食品冷藏链的分类二、食品冷藏链的要求三、速冻果蔬的营销环节思考题第四章 果蔬干制技术第一节 果蔬干制原理一、果蔬中水分的状态二、干制机理三、果蔬干燥速度和温度的变化四、影响干燥速度的因素五、原料在脱水过程中的变化第二节 干制方法与主要设备一、干制方法概述二、常用的干制设备三、其他干燥方法第三节 果蔬干制技术一、原料的选择二、原料的处理三、干制技术第四节 干制品的包装、贮藏和复水一、包装前的处理二、干制品的包装三、干制品的贮藏四、复水思考题第五章 果蔬的糖制和腌制第一节 果蔬的糖制一、果蔬糖制的基本原理二、果脯蜜饯的加工工艺三、果脯蜜饯加工中的品质控制四、蜜饯加工实例(苹果脯)第二节 泡菜一、蔬菜腌制的原理二、泡菜加工工艺第三节 咸菜和酱菜一、咸菜加工二、酱菜加工思考题第六章 果蔬罐头加工技术第一节 果蔬罐头的分类及原料一、分类二、果蔬原料的特点三、果蔬原料的预处理四、原料的热烫与漂洗五、原料的抽空处理第二节 罐头加工原理一、罐头杀菌的目的和要求二、罐头食品中的微生物三、影响罐头热杀菌的因素四、罐头热杀菌的工艺条件第三节 糖水水果罐头加工技术及品质控制一、糖水水果罐头的工艺综述二、糖水水果罐头的加工实例第四节 蔬菜罐头加工工艺及品质控制一、蔬菜罐头的工艺综述二、蔬菜罐头的加工实例第五节 罐头加工的主要设备一、分级设备二、杀菌设备三、封罐设备思考题第七章 果蔬汁、果蔬粉加工技术第一节 果蔬汁种类一、果蔬汁分类二、果蔬汁工业发展趋势第二节 果蔬汁、果蔬粉加工技术一、果蔬汁对原料的要求二、榨汁理论基础三、各种果蔬汁加工技术第三节 果蔬汁中常见质量问题及控制措施一、影响果蔬汁质量的因素二、各种影响因素的交替作用三、预防措施第四节 发酵蔬菜汁制造技术一、天然发酵法二、乳酸菌发酵法第五节 果蔬汁、果蔬粉生产实例一、果蔬汁饮料加工技术二、蔬菜汁饮料生产实例(番茄汁)三、果品(原)汁生产实例(杏子甜果汁)四、番茄粉生产技术第六节 果蔬汁加工的主要机械设备一、清洗设备二、输送设备三、榨汁、制浆设备四、均质设备五、浓缩设备六、杀菌设备七、喷雾干燥设备八、灌装设备思考题第八章 果蔬发酵技术第一节 果酒酿造技术一、果酒的分类二、果酒酿造原理三、工艺流程四、常见质量问题及控制第二节 果醋酿造技术一、果醋发酵理论二、果醋酿造工艺第三节 果蔬发酵的主要设备一、发酵桶二、发酵池三、专门发酵设备思考题第九章 果蔬的综合利用第一节 色素的提取一、概述二、山楂红色素的提取三、葡萄红色素的提取四、番茄红色素的提取第二节 果胶的提取一、概述二、从柑橘果皮渣中提取果胶三、从苹果皮渣中提取果胶四、从甜菜渣中提取果胶第三节 膳食纤维的提取一、概述二、从苹果皮渣中提取纤维三、梨渣膳食纤维提取技术四、椰子渣中膳食纤维提取技术第四节 籽油的提取一、概述二、番茄籽油的提取三、葡萄籽油的提取四、从柑橘籽中提取柑橘籽油第五节 有机酸的提取一、概述二、柠檬酸的提取三、酒石酸的提取思考题实验实验一 速冻西兰花实验二 脱水洋葱的制作实验三 山楂蜜饯的制作实验四 糖水梨罐头的制作实验五 桃子汁饮料的制作实验六 苹果酒的制作参考文献

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>