

<<果蔬加工学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工学>>

13位ISBN编号：9787502633066

10位ISBN编号：7502633065

出版时间：2010-8

出版时间：中国计量出版社

作者：牛广财，姜桥 主编

页数：262

字数：419000

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>

## <<果蔬加工学>>

### 内容概要

本书系统地阐述了果蔬加工的基础理论、国内外果蔬加工的先进技术和工艺，共设十一章，各章以阐述不同果蔬的加工工艺为主。

内容涵盖果蔬加工的基础知识、果蔬罐制、果蔬速冻、果蔬糖制、蔬菜腌制、果蔬制汁、脱水果蔬制品加工、果酒酿造、果醋酿造、鲜切果蔬加工、果蔬原料综合利用等内容。

本书将近年来果蔬加工生产中的新技术、新工艺渗透到教材之中，使教材内容与生产实际紧密结合。

本教材可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全专业和园艺等相关专业的本科生教材，也可供从事果蔬加工的技术人员参考。

## &lt;&lt;果蔬加工学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 果蔬加工概论 第一节 我国果蔬加工的现状和发展趋势 第二节 果蔬加工产品分类 第三节 果蔬成分与加工的关系 第四节 果蔬的败坏与加工保藏措施 第五节 果蔬加工原料的预处理 同步测试  
第二章 果蔬罐制 第一节 果蔬罐制的基本原理 第二节 罐制容器 第三节 果蔬罐制对原料的要求 第四节 罐制工艺 第五节 果蔬罐制品常见质量问题与控制 第六节 果蔬罐头生产实例 同步测试  
第三章 果蔬糖制 第一节 果蔬糖制品的分类与特点 第二节 果蔬糖制的基本原理 第三节 果蔬糖制加工工艺 第四节 果蔬糖制品常见质量问题及控制 同步测试  
第四章 蔬菜腌制 第一节 蔬菜腌制品的分类 第二节 蔬菜腌制的基本原理 第三节 蔬菜腌制对原料的要求 第四节 咸菜类、酱菜类、泡酸菜类的加工工艺 同步测试  
第五章 果蔬制汁 第一节 果蔬汁的分类 第二节 果蔬汁的加工工艺 第三节 果蔬汁常见质量问题与控制 第四节 果蔬汁加工实例 同步测试  
第六章 脱水果蔬制品加工 第一节 干制的原理 第二节 干制方法和设备 第三节 干制品的包装、贮藏和复水 第四节 果蔬脆片加工 第五节 果蔬粉加工 同步测试  
第七章 果蔬速冻 第一节 果蔬速冻原理 第二节 果蔬速冻工艺 第三节 速冻方法与设备 第四节 速冻果蔬的解冻 第五节 速冻果蔬的生产实例 同步测试  
第八章 果酒酿造 第一节 果酒的分类 第二节 果酒酿造的原料 第三节 果酒酿造理论 第四节 红葡萄酒的酿造工艺 第五节 白葡萄酒的酿造工艺 第六节 果酒常见的病害与败坏 第七节 几种果酒生产实例 同步测试  
第九章 果醋酿造 第一节 果醋酿造理论 .....  
第十章 鲜切果蔬加工  
第十一章 果蔬原料的综合利用  
附录参考文献

<<果蔬加工学>>

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>