

<<林产食品加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<林产食品加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787503813849

10位ISBN编号：7503813849

出版时间：1995-5

出版时间：中国林业出版社

作者：邓毓芳 编

页数：381

字数：565000

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>

<<林产食品加工工艺学>>

内容概要

为扩大专业知识面，满足林产食品加工业迅速发展的需要，在林业部教材编审领导小组的支持下，经全国高等林业院校经济林专业指导委员会讨论，决定编写《林产食品加工工艺学》。

《林产食品加工工艺学》主要是阐述以林产食物资源（主要为植物、菌类）为原料，以食品保藏原理为基础，采用现代生产方式，进行食品加工或处理所采取的手段、方法和工艺的一门科学。

本教材结合林业院校的特点，精选内容，使它既不同于以肉类、乳品加工为主的轻工业院校使用的食品加工工艺学，又有别于以果品贮藏加工为主的农业院校使用的果品加工学。

编写时，尽量采用近代科学研究的成果和生产经验，注重理论联系实际。

通过本教材的学习，使学生掌握利用干鲜果品，植物叶、花、树液、中药材及其它土特产品，野生植物等林产食物资源加工生产各类食品的基本原理、基本知识和基本技能。

该教材可作为经济林专业，经济林产品加工专业教学用书，也可供有关企业、科研等部门的人员参考。

<<林产食品加工工艺学>>

书籍目录

前言	第一篇 原辅材料及用水	第一章 原料来源及种类	第一节 原料来源	第二节 林产食
品加工的原料种类	一、果品类	二、野果类	三、山珍野菜及食用菌类	四、土
特产品类	五、食用药用植物类	六、食用花类	第二章 原料的采收、分级和贮藏	第
一节 果实的成熟和采收	一、果实在成熟过程中化学成分的变化	二、适时采收	三	
、采收方法及注意事项	第二节 果实的后熟与催熟	一、果实的后熟	二、果实的催熟	
第三节 果实的分级、包装和运输	一、果实的分级	二、果实的包装	三、运输	
第四节 果实的贮藏	一、果实在贮藏过程中的变化	二、果实的贮藏形式	三、	
果实的加工保藏	第五节 山珍野菜的采集及保藏	一、蕨菜的采集及保藏	二、发菜的	
采集及保藏	三、香菇的采集及保藏	四、木耳的采集及保藏	五、竹笋的采集	第
六节 树液的采集及保藏	一、桦树汁的采集及保藏	二、槭树汁液的采集及保藏	第三章	
原料中主要化学成分的加工特性	第一节 碳水化合物	一、可溶性糖类	二、淀粉	
三、纤维素和半纤维素	四、果胶物质	第二节 有机酸	一、有机酸的种类	
二、有机酸的含量及变化	三、有机酸与加工有关的特性	第三节 单宁物质	一、果实	
中单宁物质的含量及变化	二、单宁的加工特性	第四节 芳香物质	第五节 维生素	
一、维生素C(抗坏血酸)	二、维生素B1(硫胺素)	三、维生素A(抗干眼病维生素		
)	四、维生素P	五、维生素E	第六节 色素物质	一、脂溶性色素(质体色素)
二、水溶性色素(液泡色素)	第七节 糖苷类	一、苦杏仁苷	二、橘皮苷	
第八节 酶	第九节 矿物质	第十节 特种有效成分	第四章 食品添加剂	第一节 食品
添加剂概述	一、食品添加剂的定义	二、食品添加剂的种类及分类	三、食品添加剂	
选用原则	四、食品添加剂的卫生管理	第二节 常用食品添加剂各论	一、甜味剂	
二、酸味剂	三、防腐剂	四、抗氧化剂	五、增稠剂	六、着色剂
七、	八、增香剂	九、硬化剂	十、品质改良剂	十一、酶制剂
漂白剂	八、增香剂	九、硬化剂	十、品质改良剂	十一、酶制剂
食品加工用水及水生理	第二篇 食品干制	第三篇 食品糖制	第四篇 食品罐藏
加工及配方主要参考文献		第五篇 饮料加		

<<林产食品加工工艺学>>

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>