

<<果品加工新技术与营销>>

图书基本信息

书名：<<果品加工新技术与营销>>

13位ISBN编号：9787508267098

10位ISBN编号：7508267095

出版时间：2011-1

出版时间：金盾出版社

作者：黄林生

页数：236

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>

## <<果品加工新技术与营销>>

### 内容概要

本书详细介绍了农民投资创办果品加工企业的方法，以及促进企业健康发展的先进理念和实用技术。主要包括：概述、果品保鲜贮藏技术、果品干制加工技术、果品罐头加工技术、果汁加工技术、果品糖制加工技术、果酒酿造技术、果品加工产品质量安全和营销等。

本书内容新颖，所介绍的技术先进，针对性与可操作性强，适合创办果品加工企业的农民朋友和农业科技人员阅读，对农林、轻工院校师生和科研人员亦有参考价值，还可作?职专技能培训教材使用。

# <<果品加工新技术与营销>>

## 书籍目录

### 第一章 概述

#### 第一节 果品加工的重要意义

- 一、果品加工是产业发展的需要
- 二、果品加工可满足广大消费者的需求
- 三、果品贮藏加工可提高农民的收益

#### 第二节 果品加工的主要形式

- 一、保鲜贮藏
- 二、果品干制
- 三、糖制加工
- 四、果品罐藏
- 五、制汁加工
- 六、精制酿造

#### 第三节 果品加工的市场前景

- 一、果品加工业的经济效益显著
- 二、果品加工制品的市场前景广阔

#### 第四节 果品加工企业分类

- 一、小型果品加工厂
- 二、中型果品加工厂
- 三、大型果品加工厂

### 第二章 果品保鲜贮藏技术

#### 第一节 果品保鲜贮藏的原理

- 一、影响果品保鲜贮藏效果的采前因素
- 二、合理进行果品采后处理

#### 第二节 果品保鲜贮藏的方法

- 一、低温保鲜贮藏
- 二、气调保鲜贮藏
- 三、辐照保鲜贮藏
- 四、热处理保鲜贮藏
- 五、加、减压保鲜贮藏
- 六、臭氧保鲜贮藏
- 七、涂膜保鲜贮藏

#### 第三节 果品贮藏保鲜实例

- 一、柑橘类保鲜贮藏
- 二、荔枝保鲜贮藏
- 三、龙眼保鲜贮藏
- 四、猕猴桃保鲜贮藏
- 五、柰果保鲜贮藏
- 六、桃果保鲜贮藏
- 七、苹果保鲜贮藏
- 八、梨保鲜贮藏
- 九、葡萄保鲜贮藏
- 十、柿果贮藏与脱涩

### 第三章 果品干制加工技术

#### 第一节 果品干制的原理和工艺

- 一、果品干制的原理

<<果品加工新技术与营销>>

二、果品干制的工艺

第二节 常见果品干制实例

一、龙眼干加工

二、荔枝干加工

.....

第四章 果品罐头加工技术

第五章 果汁加工技术

第六章 果品糖制加工技术

第七章 果酒酿造技术

第八章 果品加工产品的质量安全和营销

参考文献

## 章节摘录

版权页： 插图： 防腐处理。

用300~400倍特克多(3~6冰水稀释)，或用250倍扑海因浸果1分钟，也可用0.1%特克多和扑海因混合后，加入0.02%GA3浸果1分钟，然后捞出晾干，用透气性包装膜包装后，装进加冰块的聚苯乙烯泡沫箱内，箱外用聚烯烃树脂特种复合包装袋包装，便于贮运。

每千克龙眼用0.15毫升仲丁胺熏蒸或30倍仲丁胺药液浸果处理，能有效防止果品腐烂。

预冷。

采后的龙眼带有大量的田间热，如不迅速预冷而直接入库，易造成腐烂，不利于贮藏。

龙眼预冷自然降温、冷水冷却、强制通风冷却和冷库预冷等方法。

自然降温：将采收的龙眼放在阴凉通风的地方，散去果品所带的田间热；使用此方法时，一定要注意果箱要散开排列，中间留有通道，果箱内的果品不要装得太满，留足空隙，以便通风降温。

冷水冷却：利用冷水或冰水冲淋果品或浸果，使其尽快降温；为缩短果品入库前的预冷时间，可在药液进行防腐处理时，以冰水配药，使预冷和防腐同时进行。

强制通风冷却：在包装箱或堆垛的两个侧面制造空气压差进行冷却，当压差不同的空气经过货堆包装箱时，将果品散发的热量带走，配上机械制冷或加大气流量，效果更佳。

冷库预冷：冷库温度以贮温为宜，配以鼓风冷却系统，加快降温速度；果品堆码及果箱之间都应留有较大空隙，保证空气流通，通常将果温降至8~10℃时即可将果品堆垛贮藏。

(3) 贮藏方式 目前，国内常用的龙眼保鲜方式有以下几种： 烫皮保鲜贮藏。

烫皮保鲜主要是用开水烫果，即将带穗的龙眼置于沸开水中烫30~40秒，以不烫伤果肉为宜，热烫后立即取出，挂在通风处自然晾干，这样就可对果品起到消毒灭菌的作用，果壳逐渐干硬，果肉仍保持新鲜状态。

烫后由于水分蒸发，果肉甜度更高，这样处理后的龙眼放在通风处可贮藏20多天。

烫皮处理的关键是掌握好热烫的时间和温度，热烫时间短了没效果，长了易对果品造成伤害。

烫后果品失水加快，果皮褐变加重。

常温保鲜贮藏。

常温保鲜贮藏主要是通过防腐剂的防腐护色作用来达到防腐保鲜的目的。

常用的化学防腐剂有特克多、抑霉唑、仲丁胺、多菌灵、苯莱特、甲基托布津、乙磷铝、扑海因、苯甲酸钠等。

经处理后的果品用塑料薄膜包装贮藏。

也有人采用魔芋涂膜、中草药提取液处理后常温贮藏。

以上这些方法处理的果品贮藏保鲜时间仅为5~10天，无法适应大批量贮藏保鲜的需要。

低温保鲜贮藏。

龙眼适宜低温贮藏，温度为1~5℃为最佳贮藏温度，但不同品种的龙眼贮藏温度也不同，有的品种要求6~7℃的贮藏温度，但最高不能高于8℃，最低不能低于0℃，否则收不到预期效果。

低温贮藏时间可达30天左右。

低温结合药剂防腐处理，再用塑料薄膜袋包装后进行贮藏效果最佳，贮藏时间可达30天以上。

目前采用的办法有使用仲丁胺熏果或浸果或用HSJ系列护色剂、FISB系列防腐保鲜剂、绿色系列保鲜剂洗果再进行熏硫处理后，在低温条件下贮藏。

目前以熏硫处理的效果最好，其贮藏期最长。

具体办法是用浓度为1%~2%的二氧化硫熏蒸龙眼20分钟，熏蒸后即装入冷藏车，果品温度从35℃左右迅速降至25~28℃，再转到冷库，在3~5℃中贮藏。

<<果品加工新技术与营销>>

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>