

<<果品深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品深加工技术>>

13位ISBN编号：9787533154950

10位ISBN编号：7533154959

出版时间：2010-8

出版时间：刘玉田、孙祖莉 山东科学技术出版社 (2010-08出版)

作者：刘玉田，孙祖莉 著

页数：143

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>

<<果品深加工技术>>

前言

书籍是人类进步的阶梯。

为满足人民群众日益增长的精神文化需求，保障农民基本文化权益，切实解决群众看书难问题，近年来党和政府在广大农村组织实施了“农家书屋”工程。

这一工程，是社会主义新农村建设的基础性工程，是农村公共文化服务体系建设的重要方面，是深受农民欢迎的德政工程和民生工程。

实施好这一工程，对于深入学习实践科学发展观，提高农民整体素质和农村文明程度，推进社会主义新农村建设和小康社会具有重要意义。

中央和山东省委、省政府高度重视“农家书屋”工程建设。

中央领导同志多次视察“农家书屋”，给予充分肯定，并提出要加大投入，加快“农家书屋”建设的步伐。

国家新闻出版总署等部委也相继出台文件，加强对“农家书屋”建设的规范和管理。

省委、省政府对农村公共文化服务体系建设高度重视，把“农家书屋”建设与广播电视村村通、文化信息资源共享、乡镇综合文化站和基层文化阵地建设、农村电影放映五大文化惠农工程作为实施文化强省建设的重要内容，专门成立了乡村阅读工程及“农家书屋”建设工作协调小组，形成了党委、政府、社会、民良性互动的建设局面。

<<果品深加工技术>>

内容概要

山楂深加工技术、苹果深加工技术、樱桃深加工技术、猕猴桃深加工技术、梨深加工技术、柿子深加工技术、无花果深加工技术、木瓜深加工技术等，语言简洁明了，通俗易懂，既适合阅读自学，也方便专家重点讲授指导。

<<果品深加工技术>>

书籍目录

- 一、水果主要成分及其加工特性
- 1.水果的主要化学成分有哪些？
- 2.水果中的水分有什么特性？
- 3.水果中的碳水化合物有什么特性？
- 4.水果中的有机酸有什么特性？
- 5.水果中的单宁有什么特性？
- 6.水果中的色素有什么特性？
- 7.水果中的含氮物质有什么特性？
- 8.水果中的维生素有什么特性？
- 9.水果中的矿物质、芳香物质及酶有什么特性？
- 二、山楂深加工技术
- 10.山楂的营养与深加工制品有哪些？
- 11.怎样加工山楂果丹皮？
- 12.怎样加工山楂果冻粉？
- 13.怎样加工山楂果冻？
- 14.怎样同时从山楂中提取果胶和山楂原酒？
- 15.怎样用山楂原酒配制健身开胃酒？
- 16.怎样从山楂核中提取香精？
- 三、苹果深加工技术
- 17.什么样的苹果适合加工苹果汁？
- 18.怎样加工苹果汁？
- 19.怎样加工浓缩苹果汁？
- 20.怎样回收苹果中的芳香物质？
- 21.怎样用苹果汁酿制醋酸饮料？
- 22.怎样加工苹果奶茶？
- 23.怎样用苹果和芹菜加工果菜汁？
- 24.怎样加工苹果脆片？
- 四、樱桃深加工技术
- 25.樱桃有什么营养与功能？
- 26.怎样加工保鲜樱桃？
- 27.怎样加工染色樱桃罐头？
- 28.怎样酿制樱桃利口酒？
- 五、猕猴桃深加工技术
- 29.猕猴桃有什么营养与功能？
- 30.怎样加工猕猴桃的泥状果酱？
- 31.怎样加工猕猴桃的块状果酱？
- 32.怎样加工猕猴桃片罐头？
- 33.怎样加工糖水猕猴桃罐头？
- 34.怎样加工猕猴桃混浊果汁？
- 35.怎样加工猕猴桃清果汁？
- 36.怎样加工猕猴桃的浓缩汁？
- 37.怎样利用野生酵母酿造猕猴桃酒？
- 38.怎样配制猕猴桃香檳啤酒？
- 39.怎样加工猕猴桃果脯？
- 40.怎样加工猕猴桃蜜饯？
- 41.怎样加工猕猴桃晶？
- 42.怎样加工猕猴桃果茶？
- 六、草莓深加工技术
- 43.草莓有什么特性？
- 44.怎样加工速冻草莓？
- 45.怎样加工冰淇淋用草莓及草莓汽水？

<<果品深加工技术>>

- 46.怎样加工草莓酱？
- 47.怎样加工草莓果茶？
- 48.怎样加工草莓果脯？
- 49.怎样酿制草莓汽酒？
- 七、梨深加工技术50.梨有什么营养与功能？
- 51.怎样酿造梨白兰地酒？
- 52.怎样制备梨膏夹心糖？
- 53.怎样加工梨银耳带肉果汁饮料？
- 八、杏深加工技术54.杏有什么营养与功能？
- 55.怎样加工杏片软罐头？
- 56.怎样加工杏仁罐头？
- 57.怎样加工杏仁酱？
- 58.怎样加工杏仁玉米方便粥？
- 59.怎样加工酸性杏仁蛋白饮料？
- 九、桃深加工技术60.桃有什么营养与功能？
- 61.怎样加工粒粒黄桃汁饮料？
- 62.怎样加工桃浆？
- 63.怎样加工凝固型桃果肉酸奶？
- 十、柿子深加工技术64.柿子有什么营养与功能？
- 65.怎样对柿果进行脱涩？
- 66.怎样加工柿饼？
- 67.怎样加工柿汁饮料？
- 68.怎样用柿叶加工保健茶？
- 十一、石榴深加工技术69.石榴有什么营养与功能？
- 70.怎样制成石榴保健酒？
- 十二、无花果深加工技术71.无花果有什么营养与功能？
- 72.怎样加工无花果果酱？
- 73.怎样加工无花果板栗混合型果酱？
- 74.怎样加工无花果果脯？
- 十三、木瓜深加工技术75.木瓜有什么营养与功能？
- 76.怎样加工木瓜饮料？
- 77.怎样加工木瓜橄榄复合果汁饮料？
- 78.怎样提取木瓜蛋白酶加工嫩肉粉？
- 十四、枣深加工技术79.枣有什么营养与功能？
- 80.怎样加工红枣汁？
- 81.怎样加工浓缩红枣汁？
- 82.怎样加工鲜枣果茶？
- 83.怎样加工红枣带肉果汁？
- 十五、板栗深加工技术84.板栗有什么营养与功能？
- 85.怎样用新工艺加工板栗罐头？
- 86.怎样加工板栗果乳？
- 87.怎样加工板栗豆奶？
- 88.怎样加工板栗八宝粥？
- 89.怎样加工板栗香蕉果冻？
- 十六、核桃深加工技术90.核桃有什么营养与功能？
- 91.怎样加工甜香核桃仁？
- 92.怎样加工核桃乳饮料？

<<果品深加工技术>>

93.怎样加工核桃酸乳？

94.怎样加工速溶核桃营养粉？

<<果品深加工技术>>

章节摘录

插图： 薄层过滤：薄层过滤的滤板是由石棉和纤维混合物构成的，使用时可根据过滤机框的大小，剪成40厘米。

或60厘米2。

每平方厘米滤板的孔数和大小，因滤板的种类和类型不同而不同。

真空过滤：过滤前，在真空过滤器的滤筛上涂一层厚6.7厘米的硅藻土，滤筛部分浸没在果汁中。

过滤器以一定速度转动，均一地把果汁带人整个过滤筛表面。

过滤器的真空使过滤器顶部和底部果汁有效地渗过助滤剂，由一特殊阀门来保持过滤器的真空和果汁的流出。

过滤器的真空度一般维持在84.6千帕。

(9) 均质：均质是混浊果汁生产上的特殊操作，其目的是使不同粒子的悬浮液均质化，使果汁保持一定的混浊度，获得不同分离和沉淀的果汁。

当果汁通过均质机时，果汁中所含的悬浮粒子被破碎，均匀而稳定地分散于果汁中，使果胶和果汁亲和，保持果汁均匀的混浊度。

否则，由于悬浮颗粒较大，在重力的作用下会逐渐沉淀而失去均匀性。

<<果品深加工技术>>

编辑推荐

《果品深加工技术》：农家书屋工程书系

<<果品深加工技术>>

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>