

<<果品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品加工技术>>

13位ISBN编号：9787535246264

10位ISBN编号：7535246265

出版时间：2010-12

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：何建军，陈学玲 编

页数：176

字数：118000

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>

<<果品加工技术>>

内容概要

本书共分为十部分，全面系统地阐述不同果品的加工工艺和产品质量标准，同时介绍了果品加工的共性知识。

内容涵盖果品的分类及主要营养成分、果品加工基础知识，以及柑橘、梨、苹果、桃、猕猴桃、草莓、葡萄、西瓜和樱桃的加工技术等。

<<果品加工技术>>

书籍目录

一、果品的分类及主要营养成分 (一)果品的分类 (二)果品的主要营养成分二、果品加工基础知识 (一)果品的采收 (二)果品采后贮运 (三)原料采后处理 (四)果品加工厂的建立 (五)加工用水 (六)常用食品添加剂 (七)果品加工的原料要求三、柑橘的加工技术 (一)柑橘汁 (二)浓缩柑橘汁 (三)柑橘罐头 (四)柑橘果酒 (五)柑橘果丹皮 (六)柑橘果粉的加工 (七)柑橘香精油 (八)柑橘饼的研制 (九)柑橘果胶四、梨的加工技术 (一)梨罐头 (二)梨脯 (三)橘梨型混合果肉饮料 (四)梨醋 (五)梨膏 (六)梨干 (七)梨汁 (八)梨酒五、苹果的加工技术 (一)苹果汁 (二)苹果酒 (三)脱水苹果干 (四)苹果脆片 (五)苹果脯六、桃的加工技术 (一)鲜桃果汁饮料 (二)糖水桃罐头 (三)糖浆桃子 (四)桃子 (五)蜜饯桃片 (六)桃酱 (七)桃制果丹皮 (八)桃糕七、草莓的加工技术 (一)速冻草莓 (二)草莓汁 (三)草莓罐头 (四)草莓酒 (五)草莓醋 (六)草莓干 (七)草莓脯 (八)草莓酱 (九)草莓果冻八、猕猴桃的加工技术 (一)猕猴桃汁 (二)猕猴桃罐头 (三)猕猴桃酒 (四)猕猴桃果脯 (五)猕猴桃果酱 (六)猕猴桃果粉九、葡萄的加工技术 (一)葡萄汁 (二)葡萄酒 (三)葡萄干 (四)葡萄脯 (五)香葡萄十、其他果品的加工技术 (一)糖水西瓜 (二)西瓜酱 (三)樱桃果汁 (四)糖水樱桃 (五)樱桃脯 (六)樱桃蜜饯 (七)樱桃干 (八)柿饼参考文献

章节摘录

版权页：5.芳香物质果品特有的芳香来自其所含的挥发性的香精油，又称挥发油。香精油主要是脂肪族化合物，主要是高级醛类、酯类、萜类；其次是醇类、酮类等物质。

果品的种类不同，其所含芳香物质的种类也有差异。

即使在同一果品中因存在部位不同，其所含芳香物质也不同。

如柑橘类果实存在于果品中；仁果类存在于果肉和果皮中；核果类存在于果核中，但果核与果肉的芳香常有一定的差异。

虽然果品中芳香物质含量极微，但其成分却非常复杂。

据分析，苹果的芳香成分有100多种，香蕉中含有200多种，草莓中已经分离出150多种，葡萄中已检测出70多种，洋葱中也有16种。

果品中的芳香物质还随着果实的成熟而增加，这也使得某些水果越久越香，越熟越香。

6.维生素果品中含有丰富的维生素，尤其是维生素C。

维生素c的含量与水果品种、储藏条件和时间、成熟度等有关。

在通常的情况下，果皮中的含量比果肉多，在同一品种中成熟度越高，维生素C含量也越高。

但有些却相反，果品贮藏时间越长，维生素含量越低，野生果品比人工栽培果品维生素含量丰富。

含量较高的果品有鲜枣、山楂、猕猴桃、草莓及柑橘类。

维生素C化学性质活泼，对光、热、空气中的氧、金属离子及碱等都极为敏感，易被氧化，应尽量减少与空气、金属的接触，并密封贮藏。

在加工过程中，切分、漂烫、蒸煮和烘烤是造成维生素c损耗的重要原因，应采取适当措施尽可能减少维生素c的损耗。

<<果品加工技术>>

编辑推荐

《果品加工技术》是农副产品加工技术丛书之一。

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>