

<<柿子实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<柿子实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787543325210

10位ISBN编号：7543325217

出版时间：2009-9

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：王文生 编

页数：88

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>

<<柿子实用加工技术>>

前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<柿子实用加工技术>>

内容概要

《柿子实用加工技术》系统全面的介绍了柿子实用加工技术，《柿子实用加工技术》编写的目的，就是为了通过向广大农民、特别是返乡农民工创业，就业，提供科技项目的技术指导。

以增加其收入，发展农村经济。

《柿子实用加工技术》所介绍的各项内容和技术方法，具有实用性强，方法简单，易学易懂，切实可行等特点。

可供广大农民，特别是返乡农民工，培训，就业、创业、致富，选用参考。

<<柿子实用加工技术>>

作者简介

王文生，1958年生，籍贯山西，先后在中国农业大学食品工程与营养学院获硕士和博士学位，现任国家农产品保鲜工程技术研究中心副主任，研究员，中国园艺学会采后科学技术分会副会长。主编的著作有：《果品蔬菜保鲜包装应用技术》、《北方果品贮运保鲜及加工与营销》和《果蔬实用保鲜技术》等。

<<柿子实用加工技术>>

书籍目录

第一章 概述第二章 柿饼加工一、自然干制法二、人工干制法第三章 柿子果酒加工第四章 柿子果醋加工一、液态发酵法二、固态发酵法第五章 柿子果醋饮料加工第六章 柿子果脯类加工一、柿子果脯加工二、柿子果丹皮加工三、柿子糕加工第七章 柿子果酱加工第八章 柿子饮料加工一、柿子混浊果汁饮料二、柿子固体饮料(柿子晶)第九章 柿叶茶加工一、绿茶工艺制作柿叶茶二、袋泡茶第十章 速冻柿子附录及附表

<<柿子实用加工技术>>

章节摘录

要加工成优质柿饼，必须压捏充分，压捏越充分，柿饼品质越好。柿饼整形要求的形状，一般根据加工规格质量而定，多制成中间薄、边缘厚的“铜锣形”，并且厚度保持在1.5厘米以上。

(6) 定型 将整好形的柿果放在阳光下暴晒定型。晾晒达到标准后，取下柿饼剪除果柄，进行回软出霜。

(7) 捂霜 捂霜即柿饼中的山梨糖醇随水分渗出果面，凝结成白色粉末状固体的白霜。柿饼起霜的多少与堆捂时的湿度、温度直接相关。

捂霜的方法有缸捂法和堆放薄膜覆盖捂霜法。

缸捂法是农户传统的捂霜方法，陕西富平县农民的做法是把定型后的柿饼装入大缸内将两饼顶部相合，萼蒂部向外，在缸中先放10厘米厚的干柿皮，再放一层相合的柿饼，再放3厘米厚的柿皮，反复交替叠放至八成缸满，上盖一层柿皮后封缸，放在阴凉处生霜。

也可在码放好经过4~5天柿饼回软后，在有风天的早晨从缸内取出，在通风阴凉处摊放，待果面风干出现柿霜，再收集堆放2-3天后接着摊晾，如此反复堆集摊晾，即可提早出霜，且霜多色白。

缸内的小环境湿度的调整除了所晒柿子的水分含量外，就是靠柿子皮的干湿来调整的，缸内的小环境又会影响到柿子的水分含量，从而影响到出霜，但是主要还是应当将柿子干燥至适宜的含水量。

一般认为柿子水分含量为26%左右时，出霜较好。

<<柿子实用加工技术>>

编辑推荐

《柿子实用加工技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<柿子实用加工技术>>

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>