第一图书网, tushu007.com

<<果蔬加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工技术>>

13位ISBN编号：9787122013873

10位ISBN编号：7122013871

出版时间：2008-3

出版时间：7-122

作者：严佩峰 编

页数：219

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

内容概要

《果蔬加工技术》是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。
主要介绍了果蔬的化学成分及其加工特性、果蔬加工原料及预处理、果蔬罐藏、蔬菜腌制、果蔬糖制、果蔬干制、果蔬汁制品、葡萄酒酿制、果蔬速冻、果蔬综合利用及其他加工技术、果蔬加工技术实验等内容。
《果蔬加工技术》编写过程中力求理论通俗、够用，结合企业生产实际，突出强调实践教学，注重实践操作能力的培养。
因此本教材适合中等专业学校食品类专业学生使用，也可作为果蔬加工企业技术人员的参考书。

<<果蔬加工技术>>

书籍目录

绪论一、目前我国果蔬生产的现状及存在的问题二、发展我国果蔬加工业的对策三、本课程讲授的主要内容及学习方法复习题第一章　果蔬的化学成分及其加工特性第一节　水分一、水分存在形式二、水分活度第二节　糖类物质一、单糖与双糖二、淀粉三、纤维素和半纤维素四、果胶物质第三节　有机酸第四节　含氮物质第五节　糖苷类物质第六节　单宁类物质第七节　色素类物质第八节　矿物质第九节　维生素复习题第二章　果蔬加工原料及预处理第一节　果蔬加工对原料的要求一、果蔬制品与原料种类、品种的关系二、原料成熟度与加工的关系三、原料的新鲜度、安全性与果蔬加工的关系第二节　果蔬加工用水的处理一、水质与产品质量的关系二、加工用水的标准三、加工用水的处理第三节　食品添加剂一、食品添加剂的使用要求二、常用的食品添加剂第四节　原料的预处理一、加工前的储藏二、原料的分级三、原料的洗涤四、原料去皮、切分、去心、去核及修整五、原料制汁六、烫漂与硬化处理七、果蔬的护色处理第五节　半成品的保存一、盐腌处理二、硫处理三、防腐剂的应用四、无菌大罐保存复习题第三章　果蔬罐藏第一节　概述一、罐藏容器二、罐藏原理第二节　果蔬罐头生产技术一、工艺流程二、工艺要点三、果蔬罐头加工实例第三节　果蔬罐头常见问题及控制措施一、胀罐二、罐壁的腐蚀三、变色及变味四、罐内汁液的浑浊和沉淀复习题第四章　蔬菜腌制第一节　蔬菜腌制品的分类第二节　蔬菜腌制的原理一、食盐在腌制过程中的作用二、腌制过程中微生物的发酵作用三、腌菜的色、香、味与脆性四、蔬菜腌制与亚硝胺第三节　蔬菜腌制技术……第五章　果蔬糖制第六章　果蔬干制第七章　果蔬汁制品第八章　葡萄酒酿制第九章　果蔬速冻第十章　果蔬综合利用及其他加工技术第十一章　果蔬加工技术实验参考文献

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