

<<农产品贮藏加工技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏加工技术>>

13位ISBN编号：9787122061065

10位ISBN编号：712206106X

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：张怀珠，张艳红 主编

页数：248

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>

<<农产品贮藏加工技术>>

前言

本教材是根据教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高【2006】16号文件）和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》（教高司【2000】19号文件），结合高职高专农业类专业、食品专业培养目标，紧紧围绕培养技能型人才要求编写的。

本教材紧密结合我国农产品行业生产实际情况，力求反映国内外农产品贮藏保鲜及加工领域发展的前沿动态，本着科学性、针对性、实用性、实践性的原则，突出理论与实践相结合。

在编写的过程中，重点考虑知识系统性和实用性的统一，力求实现基础理论知识够用、实践技能过硬的培养目标，以适应高等职业教育教学的特点。

在行文上，文字简练规范，语言通俗易懂，图文并茂，便于学生理解和掌握。

本教材每章都明确了学习目标，每章后设有小结和复习思考题，方便学生学习。

教材安排了28个实验实训项目以方便各高等职业院校根据本校的实践教学条件选用。

由于编者水平有限，加之时间仓促，收集和组织材料有限，疏漏之处在所难免。

敬请同行专家和广大读者批评指正。

<<农产品贮藏加工技术>>

内容概要

本书是高职高专“十一五”规划教材 农林牧渔系列之一。

本书主要阐述农产品品质基础知识、贮藏原理与技术、加工原理及单元操作，同时，对农产品加工副产物的综合开发利用技术作了进一步的说明。

通过具体案例系统介绍了贮藏、加工及开发等实用技术，努力做到理论和实践相结合。

本书共分11章：农产品的品质；农产品贮藏的基础知识；粮油贮藏技术；果蔬采收及商品化处理；果蔬的贮藏方式与管理；常见果蔬贮藏技术；农产品加工基础知识；粮油加工技术；果蔬加工技术；畜禽产品贮藏加工技术；农产品加工副产物的综合利用。

本书每章后设有复习思考题及相关实验实训，便于学生学习。

本书不仅可作为高职高专农学专业、食品专业等相关专业的教学用书，也可作为成人教育和行业培训的教材及农产品贮藏及加工行业从业人员的参考用书。

<<农产品贮藏加工技术>>

书籍目录

绪论 一、农产品贮藏加工概述 二、农产品贮藏加工的意义 三、农产品贮藏加工技术的现状与发展趋势 四、学习农产品贮藏加工的方法 第一章 农产品的品质 第一节 农产品的品质特征及质量标准 一、品质特征 二、质量标准 第二节 农产品主要组分在贮藏加工过程中的变化 一、水分 二、碳水化合物 三、蛋白质 四、色素物质 五、脂质 六、维生素和矿物质 七、酶 复习思考题 【实验实训】小麦、玉米中水分含量的测定 第二章 农产品贮藏的基础知识 第一节 呼吸作用 一、呼吸作用的基本概念 二、呼吸跃变 三、呼吸作用与贮藏的关系 四、影响呼吸强度的因素 第二节 蒸腾作用 一、蒸腾作用及其对农产品的影响 二、影响果蔬蒸腾的因素 三、控制蒸腾失水的措施 第三节 成熟衰老生理 一、成熟与衰老机制 二、成熟与衰老的调控 第四节 休眠生理 一、休眠与贮藏 二、休眠的调控 第五节 粮食的陈化 一、粮食陈化的概念与表现 二、粮食在陈化过程中的变化 三、影响粮食陈化的因素及防止措施 第六节 农产品贮藏的病害及其预防 一、生理性病害及其预防 二、侵染性病害及其预防 复习思考题 【实验实训一】果蔬呼吸强度的测定 【实验实训二】果蔬贮藏中主要生理病害、侵染性病害的观察 第三章 粮油贮藏技术 第一节 水稻和大米的贮藏 一、水稻的贮藏 二、大米的贮藏 第二节 小麦和面粉的贮藏 一、小麦的贮藏 二、面粉的贮藏 第三节 玉米的贮藏 一、贮藏特性 二、玉米种子贮藏技术 三、北方玉米越冬贮藏技术 四、南方玉米越夏贮藏技术 第四节 甘薯和马铃薯的贮藏 一、甘薯的贮藏 二、马铃薯的贮藏 第五节 大豆和大豆油的贮藏 一、大豆的贮藏 二、大豆油的贮藏 第六节 油菜籽的贮藏 一、贮藏特性 二、油菜种子的贮藏技术 第七节 花生的贮藏 一、贮藏特性 二、花生的贮藏技术 复习思考题 【实验实训一】粮油作物种子散落性的测定 【实验实训二】油脂酸价的测定 第四章 果蔬采收及商品化处理 第五章 果蔬的贮藏方式与管理 第六章 常见果蔬贮藏技术 第七章 农产品加工基础知识 第八章 粮油加工技术 第九章 果蔬加工技术 第十章 畜禽产品贮藏加工技术 第十一章 农产品加工副产物的综合利用 参考文献

<<农产品贮藏加工技术>>

章节摘录

第二章 农产品贮藏的基础知识 第二节 蒸腾作用 水分是生命活动必不可少的重要物质，采收后的果蔬等产品失去了母体和土壤所供给的水分和营养，水分会从产品表面丧失，使产品失水，造成失鲜，对贮藏不利。

果蔬中水分挥发到空气中，称为蒸腾作用。

在贮藏过程中，若贮藏环境不适宜，湿度低，缺少包装，贮藏器官就会成为一个蒸发体，会使产品体内的水分散失，细胞膨压降低，表现失去新鲜状态，并产生一系列的不良反应。

当贮藏环境湿度过高或果蔬大堆散放时，有时可见表层的产品潮润或有水珠凝结现象，容易造成果蔬的腐烂，影响果蔬的安全贮藏。

一、蒸腾作用及其对农产品的影响 1.失重和失鲜 采后果蔬由于蒸腾作用引起的最主要表现是失重和失鲜。

失重即所谓的“自然损耗”，包括水分和干物质两方面的损失，其中主要是蒸腾失水，这是贮运中数量方面的损失。

失水影响果蔬的口感、脆度、硬度、颜色和风味。

据试验，苹果普通贮藏的自然损耗在5%~8%，冷藏时每周失水达0.5%左右。

在蒸腾失水引起失重的同时，果蔬的新鲜度下降，光泽消失，甚至会失去商品价值，即质量方面的损失——失鲜，如苹果失鲜时，果肉变沙，失去脆度；萝卜失水而老化糠心等。

2.破坏正常的代谢过程 水分是果蔬最重要的物质之一，在代谢过程中对于维持细胞结构的稳定、生理代谢的正常等具有特殊的生理作用。

<<农产品贮藏加工技术>>

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>