

<<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：9787122086266

10位ISBN编号：7122086267

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业出版社

作者：杨清香，于艳琴 主编

页数：183

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>

## <<果蔬加工技术>>

### 前言

前言 职业教育坚持以服务为宗旨、以就业为导向，深化教育教学改革，加强教材建设，形成中国特色的职业教育。

本书是根据高等职业教育食品加工技术专业人才培养目标和规格要求而编写的，遵循的原则是“必需够用”，始终围绕以下五点：一是基本的科学文化知识必须具备；二是专业基础知识必需够用；三是基本的专业技能和操作能力必须掌握；四是适应岗位变化的基本素质和应变能力必须培养和初步具备；五是在工作中应具有的创新精神、开拓意识和创业能力必须强化。

本书主要特色：体现现代职业教育理念，以项目为主线，介绍了每一个项目所对应的职业岗位和岗位要求。

以果蔬加工的典型产品为载体，将工艺流程和设备操作融为一体。

以任务为学习内容，使学习目标明确化，学习任务具体化。

在编写过程中广泛征求了相关职业院校、食品企业专家的意见，充分体现了职业教育的职业性、开放性、实用性。

本书共分九个项目，项目一“果蔬贮藏保鲜技术”，项目二“果蔬速冻技术”，项目三“果蔬干制技术”，项目四“糖制和腌制技术”，项目五“罐头加工技术”，项目六“果蔬汁和果蔬粉加工技术”，项目七“果蔬发酵技术”，项目八“果蔬的综合利用”，项目九“实训项目”。

本书主编为新疆轻工职业技术学院杨清香和吕梁高等专科学校的于艳琴，副主编为新疆轻工职业技术学院李芳，参加编写的人员还有黄河水利职业技术学院的郭永，新疆轻工职业技术学院的谢亚利，新疆隆平高科弘安天然色素有限公司副总经理李登华。

全书由新疆轻工职业技术学院葛亮负责主审，他对本教材提出了非常宝贵的建设性意见，在此谨表示诚挚的谢意。

由于编者水平有限，书中疏漏和不妥之处，敬请广大读者批评指正。

编者 2010年4月

## <<果蔬加工技术>>

### 内容概要

本书重点体现现代职业教育理念，以项目为主线，介绍了每一个项目所对应的职业岗位和岗位要求。以果蔬加工的典型产品为载体，将工艺流程和设备操作融为一体。

以任务为学习内容，使学习目标明确化，学习任务具体化。

本书共分九个项目，分别是“果蔬贮藏保鲜技术”、“果蔬速冻技术”、“果蔬干制技术”、“糖制和腌制技术”、“罐头加工技术”、“果蔬汁和果蔬粉加工技术”、“果蔬发酵技术”、“果蔬的综合利用”和“实训项目”。

本书可作为高职高专食品类专业教材，也可作为果蔬食品生产企业培训教材。

## <<果蔬加工技术>>

### 书籍目录

项目一 果蔬贮藏保鲜技术项目二 果蔬速冻技术项目三 果蔬干制技术项目四 糖制和腌制技术项目五 罐头加工技术项目六 果蔬汁和果蔬粉加工技术项目七 果蔬发酵技术项目八 果蔬的综合利用项目九 实训项目参考文献

## &lt;&lt;果蔬加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

项目一 果蔬贮藏保鲜技术 1.基础知识 1.1 果蔬原料 果蔬原料在加工贮藏过程中,其化学成分会发生各种各样的变化,有些变化是我们所需要的,有些变化则对原料的保藏、产品的质量极为不利。

这些不利变化导致果蔬及制品保质期的缩短、腐败变质的发生、营养成分的损失、风味、色泽的变差及质地的变劣。

在果蔬加工过程中,应该防止食品腐败变质,大限度地保存食品中的营养成分,降低加工和贮藏过程中的色、香、味及质地的变化。

因此,了解和掌握果蔬中的化学成分及其在加工中性质的变化,对合理选用加工工艺和参数具有重要意义。

果蔬加工常用的水果有:仁果类、核果类、坚果类、浆果类、热带水果、杂类(如柿、枣等)。蔬菜有:根茎类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类、食用菌类。

果蔬的化学成分十分复杂,按在水中的溶解性质可将其分为两大类:一类是水溶性成分,另一类是非水溶性成分。

水溶性成分主要是:糖类、果胶、有机酸、单宁物质、水溶性维生素、水溶性色素、酶、部分含氮物质、部分矿物质等。

非水溶性成分主要是:纤维素、半纤维素、木质素、原果胶、淀粉、脂肪、脂溶性维生素、脂溶性色素、部分含氮物质、部分矿物质和部分有机酸盐等。

1.1.1 水分 水分对果蔬的质地、口感、保鲜和加工工艺的确定有着十分重要的影响。

果蔬中的水含量很高,一般在90%左右,有的高达95%以上。

按照水分的存在形式,可将果蔬中的水分为两大类。

一类是自由水分(游离水),在果蔬中占大部分。

这部分水存在于果蔬组织的细胞中,可溶性物质就溶解在这类水中。

自由水容易蒸发,果蔬在贮存和加工期间所失去的水分就是这一类水分;在冻结过程中结冰的水分也是这一类水分。

果蔬中的另一类水是结合水,它是果蔬体内与大分子物质相结合的一部分水分,常与蛋白质、多糖类、胶体大分子以氢键的形式相互结合,这类水分不仅不蒸发,就是人工排除也比较困难,只有较高的温度(105 )和较低的冷冻温度下方可分离。

.....

## <<果蔬加工技术>>

### 编辑推荐

《果蔬加工技术》共分九个项目，项目一“果蔬贮藏保鲜技术”，项目二“果蔬速冻技术”，项目三“果蔬干制技术”，项目四“糖制和腌制技术”，项目五“罐头加工技术”，项目六“果蔬汁和果蔬粉加工技术”，项目七“果蔬发酵技术”，项目八“果蔬的综合利用”，项目九“实训项目”。

《果蔬加工技术》体现现代职业教育理念，以项目为主线，介绍了每一个项目所对应的职业岗位和岗位要求。

以果蔬加工的典型产品为载体，将工艺流程和设备操作融为一体。

以任务为学习内容，使学习目标明确化，学习任务具体化。

在编写过程中广泛征求了相关职业院校、食品企业专家的意见，充分体现了职业教育的职业性、开放性、实用性。

<<果蔬加工技术>>

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>