第一图书网, tushu007.com

<<番茄制品生产及检测技术>>

图书基本信息

书名：<<番茄制品生产及检测技术>>

13位ISBN编号：9787122087553

10位ISBN编号：7122087557

出版时间：2010-8

出版时间：孙来华、范爱军、葛亮、 杨清香 化学工业出版社 (2010-08出版)

作者：葛亮，杨清香 编

页数：123

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

前言

近年来，我国番茄加工产业发展迅猛，番茄制品在产业链中的作用日益突出。
我国番茄产量和加工总量仅次于美国、意大利，约占世界番茄制品总量的1／4。
新疆番茄制品产量占全国的80%，已经成为全球番茄种植和加工的三大中心之一。
2009年，新疆番茄种植面积已达120万亩，番茄制品产量达101.46万吨。
新疆出口番茄产品主要有番茄酱、去皮番茄或碎块、调味番茄酱、番茄粉、番茄红素等。
出口番茄酱浓度规格主要有36%～38%、30%～32%、28%～30%、23%，包装规格主要有1000升、200升、20升、4500克、3000克、1000克、850克、198克等，大包装番茄酱是最主要的产品形式，大多采用200升无菌袋包装和1000升无菌包装。
小包装番茄酱和番茄沙司采用马口铁、自立袋、玻璃瓶等罐装。
我国番茄加工企业主要集中在新疆、内蒙古和甘肃等地，但现有专业技术人才匮乏，为番茄加工企业培养专门人才迫在眉睫，高职院校担负着培养高技能人才的重任，教材是体现教学内容的知识载体，是进行教学的基本工具，也是全面推进素质教育，培养创新人才的重要保证，番茄制品生产技术教材编写尤为必要。
本书涵盖了番茄酱、番茄汁、骰粒番茄、整番茄罐头、番茄粉等九种产品的生产和企业常规检测项目，部分资料来源于企业，内容全面，针对性强，可作为食品类专业学生用书，也可作为企业员工培训和工程技术人员参考用书。
该书由新疆轻工职业技术学院葛亮、杨清香主编，全书由杨清香统稿，由新疆轻工职业技术学院孙来华和新疆冠农果茸股份有限公司范爱军主审，参与编写的人员还有新疆轻工职业技术学院的金英姿、潘锋、申玉飞、张志强。
本书的编写得到了企业工程技术人员的大力支持，在此表示衷心的感谢。
由于编者水平有限，书中难免有不妥之处，敬请读者批评指正。

内容概要

近年来，我国番茄加工产业发展迅猛，番茄制品在产业链中的作用日益突出。
但现有专业技术人才匮乏，为番茄加工企业培养专门人才迫在眉睫，高职院校担负着培养高技能人才的责任，教材是体现教学内容的知识载体，是进行教学的基本工具，也是全面推进素质教育，培养创新人才的重要保证，番茄制品生产技术教材编写尤为必要。
《番茄制品生产及检测技术》涵盖了番茄酱、番茄汁、骰粒番茄、整番茄罐头、番茄粉等九种产品的生产和企业常规检测项目，部分资料来源于企业，内容全面，针对性强，可作为食品类专业学生用书，也可作为企业员工培训和工程技术人员参考用书。

<<番茄制品生产及检测技术>>

书籍目录

绪论一、概述二、原料成分上篇 番茄制品的生产项目一 番茄酱的生产1.1 工艺流程1.2 操作要点1.3 质量控制项目二 番茄汁的生产2.1 工艺流程2.2 操作要点2.3 番茄汁的质量项目三 整番茄罐头生产3.1 工艺流程3.2 操作要点3.3 质量要求项目四 骰粒番茄罐头生产4.1 工艺流程4.2 操作要点4.3 生产流程质量控制项目五 番茄粉的生产5.1 工艺流程5.2 操作要点项目六 番茄干的制作6.1 热干燥法6.2 冷冻干燥法项目七 番茄脯的制作7.1 工艺流程7.2 操作要点7.3 质量要求7.4 生产中易出现的质量问题及解决办法项目八 番茄沙司的制作8.1 配方8.2 操作要点项目九 番茄红素的提取9.1 工艺流程9.2 操作要点下篇 番茄制品的检验1.基础知识1.1 实验室用水、试剂和器皿要求1.2 感官检验要求1.3 数据处理1.4 采样方法2.番茄酱检测项目2.1 感官检验2.2 可溶性固形物含量检测2.3 黏度测定2.4 总酸度测定2.5 pH值测定2.6 还原糖测定（直接滴定法）2.7 番茄红素测定2.8 霉菌检测2.9 大肠菌群的检测2.10 菌落总数测定3.整番茄检测项目3.1 感官检验3.2 理化检验3.3 卫生指标检验4.骰粒番茄检验项目4.1 感官检验4.2 理化检验4.3 卫生指标检验5.番茄汁检测项目5.1 感官检验5.2 理化检验5.3 卫生指标检验附录参考文献

章节摘录

插图：真空浓缩设备的附属设备主要包括冷凝器、抽真空装置、捕集器等。
①冷凝器冷凝器的作用是将真空浓缩所产生的二次蒸汽进行冷凝，并将其中不凝结气体（如空气、二氧化碳等）分离，以减轻真空系统的容积负荷，保证达到所需的真空度。
冷凝器的种类很多，分为间接式和直接式两大类型。
间接式冷凝器亦称表面式冷凝器，在这种冷凝器中，二次蒸汽与冷却水不直接接触，而是利用金属壁隔开间接传热，其结构有列管式、板式、螺旋板式和淋水管式。
特点是冷凝液可以回收利用，但传热效率低，故用作冷凝的较少。
直接式冷凝器亦称混合式冷凝器，在这种冷凝器中，二次蒸汽与冷却水直接接触而冷凝。
喷射式冷凝器它由喷射器和离心水泵组成，又称水力喷射器，兼有冷凝及抽真空的作用。
其工作原理是利用高压水流，通过喷嘴喷出，聚合在一个焦点上。
由于喷射的水流速度较快，在周围形成负压区，水流经扩散管增压排出，而在负压区可以不断地吸人二次蒸汽，经导向盘与冷却水接触，冷凝后一起排出。
.②真空泵常用的真空获得设备有往复式真空泵、水环式真空泵及水力射泵等。
水环式真空泵（简称水环泵），它由泵壳等组成工作室，并配有叶轮、进排气管和偏心轴等部件。

编辑推荐

《番茄制品生产及检测技术》：高职高专食品专业工学结合特色教材

第一图书网, tushu007.com

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