第一图书网, tushu007.com

<<泡菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<泡菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787122136190

10位ISBN编号：7122136191

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：于新、杨鹏斌、杨静 主编

页数：272

字数：246000

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

泡菜是一种独特而具有悠久历史的大众乳酸发酵蔬菜制品，具有设备简单、操作容易、成本低廉、原料丰富、食用方便等众多优点。
千百年来，泡菜以其酸鲜纯正、脆嫩芳香、清爽可口、回味悠久、解腻开胃、促进消化、增进食欲等特点，获得了广大食客的青睐。
不仅如此，作为乳酸菌发酵的健康食品，泡菜有调理肠胃、抑菌抗癌、促进其他食物营养吸收的功能，它以独特的魅力吸引了国内外众多消费者，使泡菜的饮食文化世代相传、源远流长、经久不衰。
　泡菜起源于我国，历史悠久，在北魏贾思勰的《齐民要术》一书中，就有制作泡菜的叙述，至少1400年前，我国已制作泡菜。
在清朝，川南、川北民间还将泡菜作为嫁妆之一，可见泡菜在人们生活中的地位之重。
目前比较著名的是四川泡菜，流传广泛，几乎家家会做，人人爱吃。
泡菜具有浓郁的中国特色，是中国传统食品之一，具有良好的市场竞争力。
同时随着对泡菜研究的不断加深，人们更加剧了泡菜的产业化发展，长期以来，传统的泡菜一般采用散装方式进行销售，其货架期短，腐败损失比较严重。
而现代泡菜除了以散装的形式销售外，通常采用玻璃瓶、复合塑料袋或铝箔袋包装，然后再进行杀菌，制成方便食品进行销售，以便于运输、销售和食用。
解决了储藏问题，泡菜成了人们生活中不可或缺的点缀。
　泡菜最早是以保存果蔬为目的，为淡季或缺果蔬地区提供所需食品。
现在因交通发达及栽培技术改进，这种需要已大为减少，但因追求美味及食用方便等原因，泡菜目前仍是果蔬加工品的一大类。
泡菜在四川、云南、贵州、江苏、河南、山东等地已经形成规模化产业，发展势头良好，因此也涌现了许多成功的企业。
这些企业的生产技术，代表了现代泡菜生产技术和发展方向。
目前，泡菜加工业在我国蔬菜深加工中是产量较大的行业。
为了弘扬和传承我国泡菜的传统文化，编者广泛收集有关资料，撰写了本书，奉献给广大读者。
　本书共分为六章，详细介绍了泡菜的发展及加工工艺的基础知识，根据泡菜的分类，介绍了各地名优泡菜制品的原辅料配方、加工工艺流程和操作技术要点、质量标准及注意事项，并着重介绍了泡菜加工厂的设计要求。
内容翔实，语言通俗易懂，实用性强。
同时为了适应不同地域的消费及文化差异，本书在品种介绍方面尽量做到多样化，既有各种蔬菜制品也有动物性制品，品种齐全，可供企业及个人作坊参考使用。
　本书由仲恺农业工程学院于新、杨鹏斌、杨静主编，在本书编写过程中，参阅了一些专家学者的有关著作，在此我们谨向其作者表示诚挚的谢意。
由于编者学识与写作水平有限，书中内容难免有疏漏之处，恳请广大读者批评指正。
编者 2012年2月于广州

内容概要

本书介绍了泡菜加工的基本原理和加工技术，详细阐述了111种泡菜的原辅料配方、加工工艺以及操作要点，并着重介绍了中小型泡菜加工厂的设计要求。
内容全面、结构清晰、阅读方便、易于理解、理论联系实际，跟踪消费市场的发展，具有较强的实用性。

本书可供泡菜加工企业、加工作坊、食品餐饮以及商业等部门从业人员和城乡居民家庭参考，也可供农产品加工生产、科研、教学及检验和管理人员参考。

<<泡菜加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论
第一节 泡菜的起源与历史
一、泡菜的起源
二、泡菜的历史
三、泡菜的分类、种类和特点
第二节 我国泡菜生产现状与发展趋势
一、我国泡菜的生产现状
二、我国泡菜生产中存在的问题与对策
三、我国泡菜产业发展趋势
第三节 泡菜的成分与营养功能
一、泡菜的天然成分
二、泡菜的营养功能
第二章 泡菜加工基础知识
第一节 泡菜加工的基本原理
一、盐渍原理
二、发酵原理
三、渗透作用
四、防腐原理
第二节 影响泡菜产品质量的因素
一、原料对品质的影响
二、发酵菌种对品质的影响
三、包装及保藏对品质的影响
四、亚硝酸盐对品质的影响
第三节 泡菜加工过程中色香味的形成与质地变化
一、色泽变化与护色方法
二、鲜味与香气的形成
三、失脆与保脆的方法
第三章 泡菜加工的基本工艺
第一节 泡菜加工原料与辅料
一、泡菜加工原料简介
二、泡菜加工原料要求
三、泡菜生产中常用的调味料
四、泡菜加工常用食品添加剂简介
五、泡菜加工的用水要求
第二节 泡菜的加工工艺
一、植物性泡菜的工艺流程及操作要点
二、动物性泡菜的工艺流程及操作要点
第三节 泡菜的腐败与保藏
一、泡菜腐败的原因
二、防止泡菜制品腐败的措施
三、泡菜的保藏技术
第四章 传统名优泡菜加工实例
第一节 果蔬原料泡制加工实例
一、四川什锦泡菜
二、中式什锦泡菜

三、太原泡菜
四、豫泡菜
五、广东酸笋
六、泡春笋
七、泡莴笋（一）
八、泡莴笋（二）
九、泡莴笋（三）
十、泡莴笋（四）
十一、泡莴笋（五）
十二、泡冬笋
十三、泡高笋
十四、泡熟萝卜
十五、泡萝卜（一）
十六、泡萝卜（二）
十七、泡萝卜（三）
十八、泡萝卜（四）
十九、泡萝卜（五）
二十、泡萝卜（六）
二十一、泡萝卜（七）
二十二、泡红圆根萝卜（一）
二十三、泡红圆根萝卜（二）
二十四、泡甜萝卜
二十五、泡红萝卜
二十六、泡水萝卜
二十七、泡胡萝卜
二十八、泡香萝卜
二十九、泡甜酸胡萝卜
三十、泡子姜
三十一、泡生姜
三十二、四川泡辣椒
三十三、泡红辣椒
三十四、泡鸡心辣椒
三十五、泡秋椒
三十六、泡甜椒
三十七、泡红椒
三十八、泡红磨椒
三十九、泡大椒
四十、泡鱼香辣椒
四十一、武汉泡白菜
四十二、酸辣泡白菜
四十三、甜酸泡白菜
四十四、素泡白菜
四十五、泡鱼丝白菜
四十六、泡黄秧白
四十七、泡酸甜圆白菜
四十八、泡地蚕扭
四十九、泡大蒜

五十、辣椒泡蒜薹
五十一、泡蒜薹（一）
五十二、泡蒜薹（二）
五十三、泡青豆
五十四、泡豇豆（一）
五十五、泡豇豆（二）
五十六、泡四季豆
五十七、泡刀豆
五十八、泡黄豆
五十九、泡豆角
六十、时令蔬菜循环泡菜
六十一、泡芹菜
六十二、泡酸芥菜
六十三、泡菜花
六十四、泡整青菜
六十五、泡大头菜
六十六、泡包菜
六十七、泡茄子
六十八、泡黄瓜
六十九、泡苦瓜
七十、泡香瓜
七十一、泡冬瓜
七十二、泡佛手瓜
七十三、泡慈姑
七十四、泡蘑菇
七十五、泡藕
七十六、泡白莲藕
七十七、泡雪里蕻
七十八、泡红水芋茎
七十九、泡土豆
八十、泡薤头
八十一、泡藠头
八十二、泡木梨
八十三、泡红薯
八十四、泡山芋
八十五、泡甘薯
八十六、泡番茄
八十七、泡平菇酸菜
八十八、泡什锦菜
八十九、泡芥菜
九十、泡洋姜
九十一、泡竹笋
九十二、泡青梅
九十三、泡柚子
九十四、泡板栗
九十五、泡苹果
第二节 动物原料泡制加工实例

第一图书网, tushu007.com

一、泡凤爪
二、泡猪蹄
三、鲜花椒泡鸭胗
四、泡仔兔
五、酱泡鸭
六、山椒泡猪尾
七、泡鲫鱼
八、泡耳脆
九、泡羊耳
十、泡鸭掌
十一、山椒鱿鱼卷
十二、山椒墨鱼仔
十三、爽口蹄筋
十四、川式山椒泡香鸭
十五、泡甜酸猪蹄
十六、小米辣椒泡牛腱
第五章 泡菜加工的卫生管理
第一节 泡菜制品的污染来源
一、微生物的污染
二、有毒、有害物质的污染
第二节 泡菜生产的卫生管理
一、车间的卫生要求
二、原辅料的卫生要求
三、严格控制食品添加剂的用量
四、生产工艺的改进
五、生产工人的卫生管理
第三节 泡菜的安全性分析
第六章 泡菜加工厂的选址、设计与生产安排
第一节 泡菜加工厂的选址
一、厂址选择基本原则
二、厂址选择的程序
三、厂址方案比较
四、厂址选择报告
第二节 泡菜加工厂的设计
一、泡菜加工厂的总体设计
二、泡菜加工厂的厂房设计
三、泡菜加工厂的生产线设计
四、泡菜加工设备的选型与配套
第三节 泡菜加工厂生产设备与器具
一、水处理设备
二、贮水、泵水设备
三、清洗设备
四、腌制设备
五、脱盐、脱水设备
六、分选台
七、切菜设备
八、搅拌设备

九、预煮设备
十、包装材料和设备
十一、贴标、捆扎设备
十二、杀菌设备
十三、常用手工工具
第四节 泡菜加工厂的生产
安排
附录
附录一
附录二
附录三
附录四
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 泡菜起源于我国，不仅有史料可考，而且美国的《纽约时报》也曾载文详述。
文中说："泡菜—发酵过的蔬菜，实际上在中国建造万里长城时就有了……"相传秦代修筑长城时，民工多以蔬菜佐餐，又恐蔬菜变质，故掺入米酒，让蔬菜发酵后产生酸味，这就是最初的泡菜。
我国是世界上蔬菜资源最丰富的国家，早在3500多年前就有蔬菜栽培的记载。
据不完全统计，到目前为止已知的常见蔬菜达130多种，在漫长的实践过程之中，我们勤劳的祖先已经掌握了食盐、曲霉、瓷器等在食品生产中的应用技术，如《禹贡》中的"青州盐"，《乐府》中的"黄帝盐"，这些都为泡菜的发展提供了极为有利的物质基础和先决条件。
从古至今蔬菜都是人类赖以生存的食物资源，许多蔬菜在原始社会时期已被劳动人民所利用（食用）。
为了满足人们最基本的食物需要，在收获旺季就必须把部分蔬菜贮藏起来，以便淡季食用，于是人们在实践中，利用食盐将蔬菜通过渍或腌的方式把生鲜蔬菜保存起来，这就是蔬菜的盐渍，是泡菜制作的第一步。
经过食盐泡渍的蔬菜称为盐渍菜，所以盐渍菜是泡菜的雏形，盐渍菜是我国最传统的生物发酵制品，是我国珍贵的民族遗产。
我国最早的诗集《诗经》中有"中田有庐，疆场有瓜，是剥是菹，献之皇祖"的诗句。
庐和瓜是蔬菜，"剥"和"菹"是腌渍加工的意思。
据汉许慎《说文解字》解释"菹菜者，酸菜也"，"菹"即是酸（泡）菜，即今天的泡菜。
《商书说明》记载有"欲作和羹，尔惟盐梅"，"盐梅"即是用盐来泡梅。
这说明至少在3100多年前的商代武丁时期，我国劳动人民就能用盐来泡渍蔬菜和水果了。
北魏（386—534）时期，我国著名的农业科学家贾思勰在《齐民要术》中，较为系统和全面地介绍了北魏以前泡渍蔬菜的加工方法，这是关于制作泡菜的较规范的文字记载。
例如：咸菹法，"收菜时，即择取好者，菅蒲束之……作盐水，令极咸，于盐水中洗菜，即内瓮中"。
"内瓮"即入坛之意，这是盐水泡渍蔬菜的方法。
瓜菹法，"瓜，洗净，令燥，盐揩之"。
这是高盐分渍瓜类蔬菜的腌渍方法。
藏蕨法，"蕨一行，盐一行"。
"蕨"即蕨菜，为野生植物，这是一层菜一层盐的蔬菜盐渍制作方法，至今我们仍在沿用。
卒菹法，"以酢浆煮葵菜，擘之，下酢，即成菹矣"。
"卒"即快速之意，说明了快速制作泡菜的方法——菹法。
"粥清不用大热，其法才会相淹，不用过多，泥头七日便熟"。

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