

<<实用果蔬汁生产技术>>

图书基本信息

书名：<<实用果蔬汁生产技术>>

13位ISBN编号：9787501919116

10位ISBN编号：7501919119

出版时间：1996-08

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<实用果蔬汁生产技术>>

### 内容概要

本书共分为八章。

主要介绍果蔬汁营养成分、生产工艺及设备、检测、品质管理、无菌包装、贮存保鲜、标准、法规、综合利用等，并对国际果蔬汁市场动态及最新发展状况进行了分析。

本书可供食品饮料生产、果蔬生产、卫生防疫、商品检验等部门的技术人员及有关大专院校师生参考。

## &lt;&lt;实用果蔬汁生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 我国果蔬汁生产现状、发展途径和措施

## 第一节 我国软饮料工业现状与发展趋势

## 第二节 我国果蔬资源与出口贸易

## 第三节 我国果汁加工机械的引进与消化

## 第四节 我国果蔬汁生产现状

## 第五节 我国天然果汁的开发

## 第六节 我国果蔬汁开发前景、措施与发展方向

## 第七节 农村果品生产、加工与国营加工企业的协调

## 第八节 建立与完善饮料标签和果蔬汁标准体系

## 第九节 世界果汁市场动态

## 第二章 果蔬汁的营养学研究

## 第一节 营养研究与国民健康

## 第二节 水果的营养价值

## 第三节 果汁、蔬菜汁的组成与营养物质(美国部分产品FDA鉴定标准)

## 第四节 一些国家和FAO推荐的日膳食指标

## 第三章 果蔬汁生产和加工设备

## 第一节 果蔬汁生产技术的发展过程

## 第二节 蔬菜汁的种类与浓缩果汁的品种和规格

## 第三节 原料的选择和洗涤

## 第四节 水果的破碎与压榨

## 第五节 各种果汁制造的特有工序

## 第六节 果汁的冷冻浓缩

## 第七节 果汁的杀菌

## 第八节 蔬菜汁的生产方法

## 第四章 实用果蔬汁生产工艺

## 第一节 柑桔汁和苹果汁生产工艺

## 第二节 葡萄汁和菠萝汁生产工艺

## 第三节 沙棘汁的研究及综合利用

## 第四节 罗汉果烘烤和提汁新工艺

## 第五节 猕猴桃汁生产及脱皮新工艺

## 第六节 刺梨汁生产工艺

## 第七节 酸枣汁生产工艺及综合利用

## 第八节 西番莲汁生产工艺及综合利用

## 第九节 番石榴生产工艺

## 第十节 黑加仑和山楂的研究加工与利用

## 第十一节 桑葚汁和哈密瓜汁生产工艺

## 第十二节 草莓汁、桃子汁、杨梅汁、荔枝汁生产工艺

## 第十三节 蔬菜汁生产工艺

## 第十四节 番茄汁生产工艺

## 第十五节 胡萝卜汁生产工艺

## 第十六节 马齿苋汁和芦笋固体饮料生产工艺

## 第五章 果蔬汁品质管理、检测与鉴别

## 第一节 果蔬汁饮料的品质管理

## 第二节 果蔬汁饮料品质管理控制流程

## 第三节 果蔬汁饮料的检测与鉴别

## <<实用果蔬汁生产技术>>

### 第六章 果蔬汁饮料的无菌包装

#### 第一节 纸基复合材料无菌保鲜软包装

#### 第二节 食品无菌包装技术

#### 第三节 纸盒无菌包装系统果汁的生产工艺流程和设备

#### 第四节 纸基复合软包装经济分析

### 第七章 其它果蔬汁饮料生产工艺

#### 第一节 果粒果实饮料

#### 第二节 混合果肉饮料

#### 第三节 水果型乳饮料和果汁啤酒类饮料

#### 第四节 果汁型固体饮料

### 第八章 果蔬的保鲜与综合利用

#### 第一节 我国果蔬保鲜贮藏技术发展方向

#### 第二节 果蔬汁的保存

#### 第三节 果蔬资源的综合利用

### 附录 果蔬汁的标准

#### 一、中华人民共和国国家标准

#### 二、中国台湾省果蔬汁标准

#### 三、美国果蔬汁标准和有关制品加工标准

#### 四、欧洲有关杏肉、桃肉、梨肉等带果肉果汁饮料标准

#### 五、日本果蔬汁标准

#### 六、德国《蔬菜原汁和蔬菜汁饮料总则》和苹果原汁、葡萄汁质量标准

<<实用果蔬汁生产技术>>

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>