

<<果蔬贮藏加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏加工技术>>

13位ISBN编号：9787502633844

10位ISBN编号：7502633847

出版时间：2011-1

出版时间：中国计量出版社

作者：李海林，刘静 著

页数：266

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>

## <<果蔬贮藏加工技术>>

### 内容概要

《果蔬贮藏加工技术》可作为高职高专食品类、园艺类专业的一门核心课程，同时是培养果蔬贮藏保鲜、流通及加工行业生产岗位高级应用型人才而专门设置的“工学结合”课程之一。

全书根据果蔬贮藏保鲜、流通和加工行业各生产岗位所需的基本知识与基本技能及综合应用能力，将内容分为果蔬贮藏保鲜技术、果蔬商品化处理技术以及果蔬速冻、干制、罐头、制汁、酿造、糖制、腌制、深加工技术等部分。

全书凸显工学结合、学用一致的现代教学特色，以项目为导向，以生产过程为基础，理论密切联系生产实际，体现“教、学、做”一体化。

同时《果蔬贮藏加工技术》图文并茂，简明易懂，既适用高职高专教材，也可作为从事果蔬贮藏保鲜及加工生产者的工作参考书。

## &lt;&lt;果蔬贮藏加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论一、我国果蔬贮藏加工产业发展取得的重大技术进展二、果蔬贮藏加工产业的发展现状三、果蔬贮藏加工产业存在的问题四、果蔬贮藏加工产业的发展趋势项目一 果蔬贮藏保鲜技术任务1 果蔬贮藏保鲜相关知识一、果蔬产品的化学构成及其采后变化二、果蔬采后生理对贮运的影响三、果蔬采后病害四、果蔬贮藏保鲜基础技术任务2 果蔬呼吸强度的测定一、工作原理二、材料准备三、工作步骤任务3 果蔬贮藏环境中氧气和二氧化碳含量的测定一、工作原理二、材料准备三、工作步骤任务4 南北方典型果品贮藏保鲜技术一、典型果品贮藏特性二、典型果品贮藏条件三、典型果品贮藏保鲜技术四、典型果品贮藏病害及其控制-任务5 南北方典型蔬菜贮藏保鲜技术一、典型蔬菜贮藏特性二、典型蔬菜贮藏条件三、典型蔬菜贮藏保鲜技术四、典型蔬菜贮藏病害及其控制项目二 果蔬商品化处理技术任务1 果蔬商品化处理的相关知识一、果蔬的商品品质鉴定二、果蔬的采收技术三、果蔬采后商品化处理四、果蔬产品的运输及销售任务2 果蔬品质的常规测定一、果蔬物理性状的测定二、果实可溶性固形物的测定三、果蔬中总酸含量的测定四、果蔬中维生素C含量的测定(2,6-二氯靛酚法)任务3 果蔬产品的人工催熟一、果蔬催熟的工作原理二、果蔬催熟材料准备三、果蔬催熟的工作步骤四、果蔬催熟的结果记录项目三 果蔬速冻加工技术任务1 果蔬速冻相关知识一、温度对微生物、酶的影响二、果蔬速冻过程三、果蔬速冻方法四、果蔬速冻生产工作程序五、果蔬速冻生产中常见的质量问题及控制措施六、果蔬速冻常用设备及其使用任务2 速冻西兰花加工技术一、速冻西兰花原材料准备二、速冻西兰花工艺流程三、速冻西兰花操作规程四、速冻西兰花质量标准任务3 速冻草莓加工技术.....项目四 果蔬干制加工技术项目五 果蔬罐头加工技术项目六 果蔬制汁加工技术项目七 果酒酿造技术项目八 果蔬糖制加工技术项目九 蔬菜腌制加工技术项目十 果蔬资源深加工技术附录 果蔬采后的主要病害简表参考文献

## <<果蔬贮藏加工技术>>

### 章节摘录

四、米蔬贮藏加工产业的发展趋势 进入21世纪,我国果蔬产业遇到了前所未有的发展机遇但也面临巨大的挑战,机遇与挑战并存。

未来5-10年,我国果蔬产业要在保证果蔬供应量的基础上,努力提高其品质并调整品种结构,加大果蔬采后贮运、加工力度,使我国果蔬业由数量效益型向质量效益型转变,既要重视鲜食品种的改良与发展,又要重视加工专用品种的引进与推广,保证鲜食与加工品种合理布局的形成;培育果蔬贮藏加工骨干企业,加速果蔬产、加、销一体化进程,形成果蔬生产专业化、加工规模化、服务社会化和科工贸一体化;按照国际质量标准和要求规范果蔬贮藏加工产业,在“原料-加工-流通”各个环节中建立全程质量控制体系,用信息、生物等高新技术改造、提升果蔬贮藏加工产业的工艺水平。

同时,要加快我国果蔬深加工和综合利用的步伐,重点发展果蔬贮运保鲜、果蔬汁、果酒、果蔬粉、切分蔬菜、脱水蔬菜、速冻蔬菜、果蔬脆片等产品及果蔬皮渣的综合利用,加大提高果蔬资源利用率的力度。

力争果蔬加工处理率由20%~30%增加至目前的40%~45%,采后损失率从25%~30%降低至15%~20%。

我国果蔬贮藏加工产业发展的关键领域应包括: 果蔬优质加工专用型品种原料基地的建设; 果蔬采后防腐保鲜与商品化处理; 特色果蔬保鲜预切果蔬和净菜加工与产业化; 果蔬中功能成分的提取、利用与产业化; 果蔬汁饮料加工与产业化; 果酒等发酵制品与产业化; 果蔬速冻加工与产业化; 果蔬脱水、果蔬脆片及果蔬粉加工与产业化; 现代果蔬加工新工艺、关键新技术及产业化; 传统果蔬加工(罐藏、糖制及腌制)的工业化、安全性控制与产业化。

<<果蔬贮藏加工技术>>

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>