

图书基本信息

书名：<<中国农民工职业教育培训教材 蔬菜加工>>

13位ISBN编号：9787540846343

10位ISBN编号：7540846348

出版时间：2008-8

出版时间：四川教育出版社

作者：农民工职业教育培训教材编委会 编

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>

## 内容概要

随着我国经济发展的加快，大批农民进入城市务工。

据2006年国务院政策研究室发布的《中国农民工调研报告》，我国外出务工农民数量为1.2亿人左右，如果加上在本地乡镇企业就业的农村劳动力，农民工总数大约2亿人。

从趋势上说，农民工的数量仍然在不断增加。

在珠江三角洲的一些地区，农民工的人数可达本地户籍人口的10倍以上，“劳务经济”已经成为国民经济发展中的新亮点。

在今后20年里，我国至少还要推动2亿~3亿农村劳动力进入城市和乡镇非农产业。

加强对农民工的职业教育，对解决“三农”问题，推进城镇化建设，实现十七大提出的“推动科学发展，促进社会和谐，为夺取全面建设小康社会新胜利而奋斗”的目标具有重要意义。

2006年7月，教育部领导在国务院新闻办召开的新闻发布会上指出，职业教育在今后一段时间内服务的主要对象就是农民工，要“使无业者有业，使有业者乐业”。

书籍目录

第一章 蔬菜加工的基本知识 第一节 蔬菜种类及原料特性 第二节 蔬菜加工对原料的要求及其预处理 第三节 蔬菜加工用水与辅料 第四节 蔬菜加工品的分类与加工保藏方法第二章 蔬菜干制 第一节 蔬菜干制原理 第二节 干制方法与设备 第三节 蔬菜干制基本工艺 第四节 蔬菜干制实例第三章 蔬菜腌制 第一节 蔬菜腌制品的种类 第二节 蔬菜腌制原理 第三节 蔬菜腌制基本工艺 第四节 蔬菜腌制实例第四章 蔬菜糖制 第一节 蔬菜糖制原理 第二节 蔬菜糖制品的种类及其加工方法 第三节 蔬菜糖制实例第五章 蔬菜罐藏 第一节 蔬菜罐藏概述 第二节 蔬菜罐藏基本工艺 第三节 蔬菜罐藏实例第六章 蔬菜制汁 第一节 蔬菜汁的分类 第二节 蔬菜制汁基本工艺 第三节 蔬菜制汁实例第七章 蔬菜速冻 第一节 蔬菜速冻原理 第二节 蔬菜速冻基本工艺 第三节 蔬菜速冻实例第八章 鲜切蔬菜加工 第一节 鲜切蔬菜加工概述 第二节 鲜切蔬菜加工工艺 第三节 鲜切蔬菜加工实例参考文献

## 章节摘录

插图：(2) 淀粉蔬菜中的淀粉含量因蔬菜的成熟度不同而异，在未成熟前含量多，随着蔬菜的成熟，淀粉因转化为糖而减少，而糖也可转化为淀粉。

贮藏温度对淀粉和糖的转化影响很大。

如青豌豆采收后贮存在高温下，两天后糖就转化为淀粉。

因此，在加工速冻豆类的过程中，采收后应立即加工，不能立即加工的应在低温下贮藏。

(3) 纤维素和半纤维素纤维素在蔬菜中普遍存在，是蔬菜成分之一。

蔬菜中纤维素和半纤维素含量越高，品质越差，但是其耐贮性却越强。

(4) 果胶物质果胶物质是构成细胞壁的主要成分，也是影响蔬菜质地软、硬或绵的重要因素，分为原果胶、果胶和果胶酸三种。

未成熟的蔬菜果实中果胶物质大部分是原果胶，它不溶于水，质地较硬，随着蔬菜逐渐成熟，在酶的作用下，水解成果胶，蔬菜果实随之变软，耐贮性变差。

果实进一步成熟时，果胶又分解为果胶酸，果实软烂。

果胶酸可与碱土金属结合成为不溶于水的盐类，使蔬菜硬度增加。

利用这一特性，在加工蔬菜及其罐头时，常添加一定量的钙盐，产生果胶酸钙，使加工后的制品具有一定的脆度。

编辑推荐

《蔬菜加工》为四川教育出版社出版。

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>