

《果蔬贮藏与加工》

图书基本信息

书名：《果蔬贮藏与加工》

13位ISBN编号：9787811174472

10位ISBN编号：7811174472

出版时间：2008-6

出版社：中国农业大学出版社

页数：313

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《果蔬贮藏与加工》

内容概要

《果蔬贮藏与加工》特色之处在于贮藏方面，密切结合当前动态，注重突出微型冷库、简易气调贮藏、保鲜剂贮藏等几种贮藏方式相结合的当前实际生产中采用的技术。注重突出果蔬贮藏过程中主要问题的控制。加工方面，注重以全面的素质教育为基础，以能力培养为本位，以果蔬实际生产过程为主线，体现对学生职业综合能力、专业技术能力的培养。注重对果蔬贮藏加工中出现的问题的原因分析。注重对果蔬的原料褐变、干制品霉变、糖制品返砂流糖、罐制品胀罐、腌制品酸败、汁制品混浊等主要问题的控制。同时，注重突出教材内容的新知识、新内容，如补充了目前发展较快的果蔬脆片加工、鲜切果蔬加工的内容。

书籍目录

第一章 概述	第一节 果蔬贮藏与加工的意义	一、果蔬贮藏与加工研究的内容	二、果蔬贮藏与加工的意义
	第二节 目前果蔬贮藏与加工发展状况	一、国外果蔬贮藏与加工的特点	二、我国果蔬贮藏与加工的现状及存在问题
	第三节 我国果蔬贮藏与加工今后面临的任务	一、我国果蔬产品贮藏今后面临的任务	二、我国果蔬产品加工今后面临的任务
	本章小结	复习思考题	第二章 果蔬贮藏基础
	第一节 果蔬产品品质	一、呈色物质	二、呈香物质
		三、呈味物质	四、质地
		五、营养物质	
	第二节 采前因素对果蔬贮藏的影响	一、生物因素	二、生态因素
		三、农业技术因素	第三节 果蔬产品采后生理
		一、呼吸生理	二、蒸散生理
		三、休眠生理	四、成熟衰老生理
	实验实训2-1 呼吸强度测定	实验实训2-2 果蔬主要品质鉴定	本章小结
	复习思考题	第三章 果蔬采收及商品化流通	第一节 果蔬采收
		一、采收方法	二、采收时应注意的问题
		第二节 果蔬商品化处理	一、预冷
		二、愈伤	三、催汗与晾晒
		四、选别、分级	五、化学药剂处理与涂膜
		六、催熟与脱涩处理	七、包装、成件
	第三节 果蔬运输及商品化中的贮藏	一、果蔬运输、销售流通中的要求	二、果蔬运输方式及特点
		三、果蔬运输、销售流通中的贮藏技术要点	实验实训3-1 果蔬采后商品化处理
	实验实训3-2 果蔬产品的催熟试验	本章小结	复习思考题
	第四章 果蔬贮藏方式	第一节 自然温度贮藏	一、简易贮藏
		二、通风库贮藏	第二节 机械冷藏
		一、制冷原理	二、冷库的种类及设计
		三、冷库的管理	第三节 气调贮藏
		一、气调贮藏的理论依据	二、茎菜类
		三、叶菜类	四、果菜类
		五、花椰菜、蒜薹	实验实训6-1 果蔬贮藏及其管理
	本章小结	复习思考题	第七章 果蔬加工基础知识
	第一节 果蔬加工原理	一、果蔬加工品分类	二、果蔬加工品败坏的原因
		三、不同果蔬加工手段及加工原理	第二节 果蔬加工对原辅料的基本要求及处理
		一、果蔬加工对果蔬的要求及预处理	二、果蔬加工对水质的要求及处理
		三、果蔬加工对其他辅料的要求	实验实训7-1 果蔬加工中的护色
	本章小结	复习思考题	第八章 果蔬加工技术
	第一节 果蔬罐制品	一、工艺流程	二、工艺要点
		三、质量控制点及预防措施	第二节 果蔬汁制品
		一、果蔬汁制品的分类及特点	二、工艺流程
		三、工艺要点	四、质量控制点及预防措施
	第三节 果蔬糖制品	一、糖制品分类及特点	二、果脯蜜饯类
		三、果酱类	二、气调贮藏的条件
		三、人工气调贮藏方法	四、自发气调贮藏方法
	第四节 其他新技术贮藏	一、保鲜剂贮藏	二、减压贮藏
		三、辐射处理	实验实训4-1 果蔬贮藏环境中O ₂ 和CO ₂ 的测定
	实验实训4-2 当地主要农产品贮藏库种类、贮藏方法、贮藏量、贮藏效益调查	本章小结	复习思考题
	第五章 果蔬贮藏中主要病害及其预防	第一节 生理性病害及其预防	一、低温伤害
		二、气体伤害	三、其他生理病害
	第二节 病理性病害及其预防	一、病原菌侵染特点	二、影响发病的因素
		三、侵染性病害综合防治措施	实验实训5-1 果蔬贮藏中主要生理性病害、病理性病害的观察
	本章小结	复习思考题	第六章 主要果蔬贮藏技术
	第一节 果品贮藏	一、仁果类	二、核果类
		三、浆果类	四、柑橘类
		五、干果类	第二节 蔬菜贮藏
		一、根菜类	第四节 果酒酿造
		一、果酒的分类及特点	二、发酵果酒
	第五节 果蔬干制	一、工艺流程	二、工艺要点
		三、质量控制点及预防措施	第六节 果蔬速冻制品
		一、工艺流程	二、工艺要点
		三、质量控制点及预防措施	第七节 蔬菜腌制
		一、泡酸菜类	二、咸菜类
		三、酱制菜类	四、糖醋菜类
	第八节 果蔬脆片加工	一、工艺流程	二、工艺要点
		三、质量控制点及预防措施	第九节 鲜切果蔬加工
		一、工艺流程	二、工艺要点
		三、质量控制点及预防措施	第十节 果蔬加工新技术
		一、超临界流体萃取	二、超微粉碎技术
		三、酶工程技术	实验实训8-1 糖水水果罐头制作
	实验实训8-2 蔬菜罐头制作	实验实训8-3 果脯蜜饯制作	实验实训8-4 果酱制作
	实验实训8-5 果蔬干制品的制作	实验实训8-6 果蔬速冻制作	实验实训8-7 泡菜制作
	实验实训8-8 咸(酱)菜制作	实验实训8-9 糖醋菜制作	实验实训8-10 红葡萄酒制作
	实验实训8-11 参观果蔬加工厂	本章小结	复习思考题
	第九章 果蔬加工副产物综合利用	第一节 果蔬加工副产物概述	第二节 果蔬加工副产物实例
		一、果胶的提取	二、色素的提取
		三、香精油的提取	四、柠檬酸的提取
		五、菠萝蛋白酶的提取	六、超氧化物歧化酶(SOD)的提取
	实验实训9-1 果蔬中香精油的提取	实验实训9-2 果蔬中果胶物质的提取	本章小结
	复习思考题	参考文献	

(二) 贮藏保鲜以小型节能贮运设施为基础，以材料保鲜为主体 我国农户多为小规模分散生产，户均产品数量有限，产品集中贮藏于大型冷库，会出现生产者与贮藏者断裂现象，产品质量无法保证。建立小型冷库是设施贮藏的发展趋势，实现分散生产、分散贮藏和集中销售的协调统一。国家农产品保鲜工程技术研究中心设计的一座节能冷库占地只有40m²，库容量100m³，贮藏能力2万kg，设备投资成本2万元。高气密性、高投入和高能耗的大型冷库是由贮藏后果蔬的高价位支撑的，可用于名、优、特产品的贮藏保鲜。受农村体制、经济水平、城乡消费差别、流通规模等的限制，在相当长的时间内，大规模的设施贮藏均不可能成为果蔬产品贮藏的主体，材料气调才是未来果蔬产品贮藏的一种简便、经济、实用的方式。目前，科研单位研制的专用苹果、蒜薹、辣椒等气调保鲜膜的保鲜效果已达到气调冷库的贮藏效果。

(三) 贮藏保鲜技术区域化、多元化发展 我国地域辽阔，区域生产力水平发展不平衡，打破地域格局的、规模化的保藏产业组织还未形成，必然使得果蔬产品的贮藏保鲜技术向多元化发展，出现从简单到复杂，多种形式共存的局面。在生产力水平较低、经济欠发达地区，以传统的简易设施和化学贮藏保鲜方式为主，而在经济发达、生产力水平高、组织化程度高的地区，则以大型设施和新材料保鲜技术为主，如气调冷库、可食涂膜果蔬保鲜、纳米硅基氧化物果蜡保鲜、微波保鲜、冷湿保鲜、电子负压保鲜、空气放电保鲜、超强紫外线光照射保鲜等。

《果蔬贮藏与加工》

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:www.tushu111.com