

食品工艺学(中册)



[食品工艺学\(中册\)_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1982-07

装帧:平装

isbn:9787501905683

作者介绍:

目录: 第二篇 罐头食品生产工艺

第一章 果蔬罐头

第一节 罐藏果蔬的种类及常用品种

一、罐藏果蔬的种类

二、常用罐藏品种

第二节 果蔬原料的组织结构

一、构成果蔬组织的细胞

二、植物组织的种类

第三节 果蔬主要化学成分的加工特性

一、碳水化合物

二、有机酸

三、含氮物质

四、丹宁物质

五、苷类

六、色素物质

七、维生素

八、芳香物质

九、油脂类

十、矿物质

十一、酶

第四节 果蔬的成熟、采收和贮藏

一、果蔬的成熟和采收

二、果蔬的后熟与催熟

三、果蔬的贮藏

第五节 果蔬原料的处理

一、原料的分选与洗涤

二、原料的去皮及修整

三、原料的热烫与漂洗

四、原料的抽空处理

第六节 糖水水果罐头

一、糖水水果罐头加工概述

二、糖水荔枝罐头

三、糖水菠萝罐头

四、糖水桔子罐头

五、糖水梨罐头

六、糖水桃罐头

第七节 果汁

一、果汁的种类及成分

二、果汁生产工艺

三、几种果汁罐头的生产

第八节 果酱、果冻

一、果酱、果冻的特点

二、果酱、果冻凝胶形成的条件

三、果酱的生产

四、果冻的生产

第九节 蔬菜罐头

一、蔬菜罐头加工概述

二、青豆罐头

三、青刀豆罐头

四、蘑菇罐头

五、清水笋罐头

六、芦笋罐头

第十节 番茄制品

一、番茄酱罐头

二、原汁整番茄罐头

三、番茄汁罐头

第十一节 果蔬原料的综合利用

一、柑桔皮苷

二、果酒

三、果胶

四、健肝片

五、柑桔香精油

第二章 畜禽肉类罐头

第一节 罐头加工用畜禽种类及品种

一、猪

二、牛

三、羊

四、鸡

五、鸭

第二节 肉的形态学

一、形态学的概念

二、肌肉组织

三、结缔组织

四、脂肪组织

五、骨骼组织

第三节 肉的化学组成

一、糖

二、脂类

三、蛋白质

四、浸出物

五、矿物质

六、维生素

七、水

第四节 肉的成熟

一、成熟的概念

二、肌肉屠宰后的僵直

三、成熟过程

四、加速成熟的方法

第五节 肉的腐败

一、导致肉类腐败的因素

二、腐败肉的特征

第六节 肉的冷冻和解冻

一、冻结和冷藏对肉质量的影响

二、解冻对肉质量的影响

第七节 肉的分割和剔骨整理

一、肉的分割

二、剔骨和整理

第八节 肉类罐头在加热过程中的变化

一、加热肉风味的变化

二、肉色的变化

三、肌肉蛋白质的变化

四、浸出物的变化

五、脂肪的变化

六、维生素和矿物质的变化

七、淀粉的变化

第九节 清蒸原汁类罐头

一、清蒸原汁类产品的特点

二、原汁猪肉

三、去骨鸡

四 常见质量问题分析

第十节 调味类罐头

一、调味类罐头产品的特点

二、调味类罐头常用的辅助材料

三、红烧扣肉

四、烤鹅

五、咖喱牛肉

第十一节 腌制、烟熏类罐头

一、腌制、烟熏类罐头产品的特点

二、腌制和肉的持水性

三、午餐肉

四、咸牛肉

五、香肠

第三章 水产罐头

第一节 罐藏常用的水产原料

第二节 水产原料的特性

一、水产原料的多样性

二、水产资源的多变性

三、鱼体大小、部位对成分的影响

四、不同季节的鱼体成分变化

五、容易腐败变质

第三节 鱼贝类的主要成分

一、水分

二、蛋白质

三、脂肪

四、提出物

五、色素

六、呈味成分

第四节 鱼贝类的死后变化

一、僵直期

二、自溶和腐败

三、鲜度判定法

四、鱼贝类与微生物

五、鱼贝类的保鲜

第五节 加工过程的肉质变化

一、物理变化

二、化学变化

第六节 原料处理

一、解冻

二、主要水产原料的各部位比例

三、洗涤

四、盐渍

五、脱水

第七节 清蒸类罐头

一、清蒸鲑鱼

二、原汁鲍鱼

三、清蒸对虾

四、蟹肉罐头

五、清汤蛭

第八节 调味类罐头

- 一、凤尾鱼
- 二、豆豉鲰鱼
- 三、熏鱼
- 四、红烧花蛤

第九节 油浸类罐头

- 一、油浸鲭鱼
- 二、油浸烟熏鳗鱼

第十节 茄汁类罐头

- 一、茄汁鲈鱼
- 二、茄汁沙丁鱼
- 三、茄汁鲢鱼

• • • • • (收起)

[食品工艺学\(中册\)_下载链接1](#)

标签

评论

[食品工艺学\(中册\)_下载链接1](#)

书评

[食品工艺学\(中册\)_下载链接1](#)