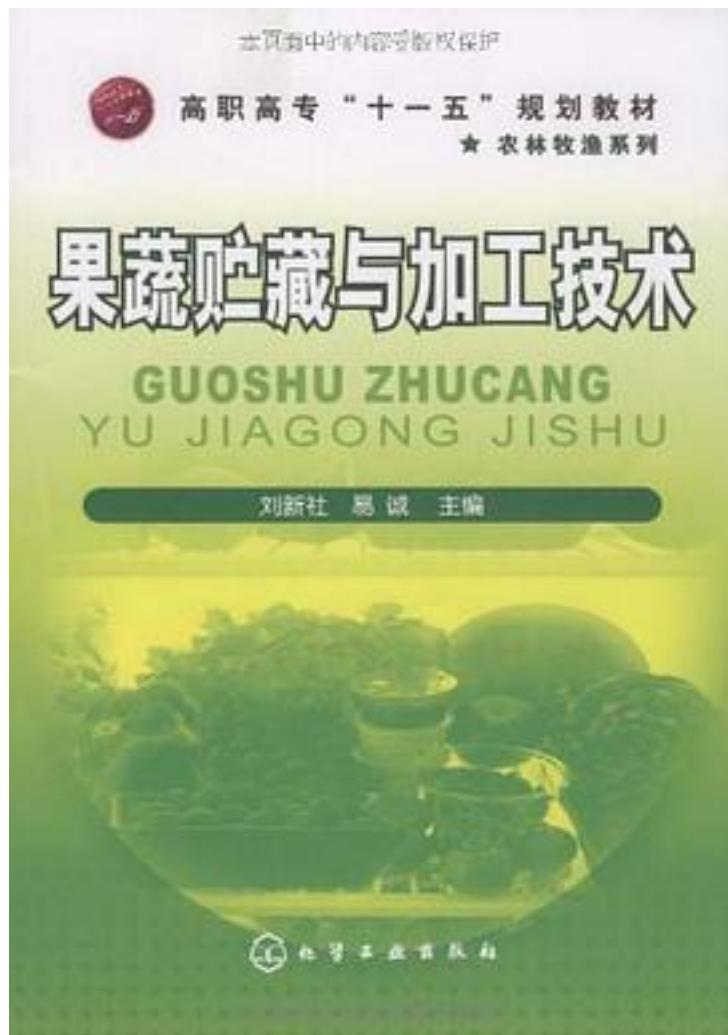


果蔬贮藏与加工技术



[果蔬贮藏与加工技术 下载链接1](#)

著者:刘新社//易诚

出版者:化学工业

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787122062215

《果蔬贮藏与加工技术》是高职高专“十一五”规划教材，农林牧渔系列之一。全书分

为两大部分，共八章。第一部分为果蔬贮藏基础知识及技术，介绍了果蔬采后生理变化和采后处理技术对其贮藏性的影响；注重讲述简易通风库、气调贮藏、保鲜剂贮藏等几种重要贮藏技术，突出贮藏过程中主要问题的控制。第二部分为果蔬加工基础知识及技术，介绍了果蔬加工品分类和对原辅料的基本要求；注重对加工过程中原料褐变、罐制品胀罐、果汁的酸败、干制品霉变、腌制品酸败等主要问题的控制；对各类果蔬加工制品的生产进行危害分析并指出关键控制点。根据行业发展特点，增加了对果蔬加工业中发展较快的果蔬速冻、果蔬鲜切加工、果蔬脆片加工等内容以及超临界流体萃取、超微粉碎等新技术的介绍。实验实训围绕果蔬产品生产流程设立，融合了职业培训、双证考核等相关内容。

《果蔬贮藏与加工技术》可作为高职高专园艺专业、食品专业的教材，也可作为成人教育和行业培训教材及食品企业技术人员的参考用书。

作者介绍：

目录：绪论
一、果蔬贮藏与加工的意义
二、我国果蔬贮藏加工业的现状
三、果蔬贮藏加工业的发展对策及任务
第一章 果蔬贮藏基础知识
第一节 果蔬的化学特性和质量评价
一、果蔬的化学特性
二、果蔬质量评价
第二节 采前因素对果蔬贮藏性状的影响
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、蒸腾生理
三、休眠生理
四、成熟衰老生理
复习思考题
本章小结
实验实训一 果蔬主要品质的鉴定
第二章 果蔬采收及商品化处理
第一节 果蔬的采收
一、采收期的确定
二、果蔬产品的采收方法
第二节 果蔬采后的商品化处理
一、清洗与预冷
二、愈伤
三、选别与分级
四、防腐与涂膜
五、催熟和脱涩
六、包装与成件
第三节 果蔬商品化运输与冷链流通
一、运输的基本要求
二、运输的方式和工具
三、运输技术要点
复习思考题
本章小结
实验实训二 果蔬采后的商品化处理
实验实训三 果蔬产品催熟实验——柿子脱涩处理
第三章 果蔬的贮藏方式与管理
第一节 常温贮藏
一、简易贮藏
二、土窑洞贮藏
三、通风库贮藏
第二节 冷库贮藏
一、机械冷库贮藏
二、微型冷库贮藏
第三节 气调贮藏
一、气调贮藏的原理
二、气调贮藏的方法
三、气调贮藏的管理
第四节 其他新技术贮藏
一、保鲜剂贮藏
二、减压贮藏
三、辐射贮藏
四、其他贮藏新技术
复习思考题
本章小结
实验实训四 贮藏环境中氧气和二氧化碳含量的测定
实验实训五 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
第四章 果蔬贮藏病害及预防
第一节 生理性病害及预防
一、低温伤害
二、气体伤害
三、其它生理病害
第二节 侵染性病害及预防
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
复习思考题
本章小结
实验实训六 果蔬贮藏中主要生理病害、侵染性病害的观察
第五章 常见果菜贮藏技术
第一节 常温贮藏
一、果品贮藏
二、仁果类
三、核果类
四、浆果类
五、柑橘类
六、干果类
第二节 蔬菜贮藏
一、根菜类
二、茎菜类
三、果菜类
四、叶菜类
五、花椰菜、蒜薹类
复习思考题
本章小结
实验实训七 常见果蔬的贮藏保鲜
第六章 果蔬加工基础知识
第一节 概述
一、果蔬加工的作用
二、果蔬加工品分类
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
复习思考题
本章小结
实验实训八 果蔬加工中的护色
第七章 果蔬加工技术
第一节 果蔬罐制品
一、果蔬罐制品的加工原理
二、果蔬罐制品加工的工艺流程
三、果蔬罐制品加工的工艺要点
四、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、果蔬汁制品加工的工艺流程
三、果蔬汁制品加工的工艺要点
四、质量控制点及预防措施
第三节 果蔬糖制品
一、果蔬糖制品的分类及特点
二、果脯蜜饯类
三、果酱类
第四节 果酒的酿造
一、果酒酿造的原理
二、果酒的分类及特点
三、葡萄酒
四、白兰地
五、香槟酒
第五节 果蔬的干制
一、果蔬的干制原理
二、果蔬干制的工艺流程
三、果蔬干制的工艺要点
四、质量控制点及预防措施
第六节 蔬菜的腌制
一、蔬菜腌制品的分类及特点

二、蔬菜的腌制原理 三、泡酸菜类 四、咸菜类 五、酱制菜类 六、糖醋菜类 第七节
果蔬速冻制品 一、果蔬速冻的原理 二、果蔬速冻制品加工的工艺流程
三、果蔬速冻制品加工的工艺要点 四、质量控制点及预防措施 第八节 果蔬脆片的加工
一、果蔬脆片加工的工艺流程 二、果蔬脆片加工的工艺要点
三、质量控制点及预防措施 第九节 鲜切果蔬的加工 一、鲜切果蔬加工的工艺流程
二、鲜切果蔬加工的工艺要点 三、质量控制点及预防措施 第十节 现代果蔬加工新技术
一、超临界流体萃取技术 二、超微粉碎技术 三、酶工程技术 复习思考题 本章小结
实验实训九 糖水水果罐头的制作 实验实训十 果脯蜜饯的制作 实验实训十一
果酱的制作 实验实训十二 果蔬的干制 实验实训十三 果蔬的速冻 实验实训十四
泡菜的制作 实验实训十五 糖醋菜的制作 实验实训十六 参观果蔬加工厂 第八章
果蔬加工副产物综合利用 第一节 概述 第二节 果蔬加工副产物综合利用实例
一、果胶的提取 二、色素的提取 三、香精油的提取 四、糖苷类物质的提取
五、酶的提取 复习思考题 本章小结 实验实训十七 果蔬中果胶物质的提取 实验实训十八
果蔬中香精油的提取 参考文献
· · · · · (收起)

[果蔬贮藏与加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[果蔬贮藏与加工技术 下载链接1](#)

书评

[果蔬贮藏与加工技术 下载链接1](#)