

果品蔬菜加工工艺学



[果品蔬菜加工工艺学_下载链接1](#)

著者:叶兴乾

出版者:

出版时间:2009-1

装帧:

isbn:9787109131309

《果品蔬菜加工工艺学(第3版)21》2002年出版后，被全国近100个高等院校广泛使用，各院校提出了许多修改意见。在这期间，果蔬加工产业进展迅速，科研和生产上亦有许多方面取得了新的突破。为了充分反映这些最新进展，特对《果品蔬菜加工工艺学(3版)(21)》进行了修订。

果蔬加工是我国食品工业的一个重要组成部分，亦是我国食品工业中出口创汇较多的一个分支，在过去的近十年中，我国的果蔬加工突飞猛进，从加工原料上看，已成为世界最大蔬菜和果品生产国，加工原料品种更换很快。从加工品来看，苹果汁和糖水橘片罐头的产量已占世界贸易量的70%以上，番茄酱及其制品占重要地位，出口蔬菜占有量逐

步上升，葡萄酒的产量已翻了几番，这些成就的取得与果蔬加工的技术研发和设备改良是分不开的。果蔬加工内容很广，进展很快，果胶及果胶酶的研究已深入到分子和基因水平，果汁加工中大量应用新的酶制品和技术；罐头和果汁加工中出现了大量的软包装产品；非热杀菌可能在未来的十年中取得实质性进展，在产业大量应用；对果蔬的利用亦从传统的食品加工转向果蔬中功能成分鉴定提取；果脯、蜜饯、腌制品及调味品的生产则采用了先进的栅栏理论。我们在编写中力求全面，注重理论联系实际，学以致用。对新理论、新技术的发展做适当的介绍。

作者介绍:

目录:

[果品蔬菜加工工艺学_下载链接1](#)

标签

评论

[果品蔬菜加工工艺学_下载链接1](#)

书评

[果品蔬菜加工工艺学_下载链接1](#)