

# 《食品工艺学(中册)》

## 图书基本信息

书名：《食品工艺学(中册)》

13位ISBN编号：9787501905683

10位ISBN编号：7501905681

出版时间：1982-07

出版社：中国轻工业出版社

作者：

页数：377

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 书籍目录

### 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、豆豉鲛鱼

#### 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、茄汁鲛鱼

#### 二、茄汁沙丁鱼

#### 三、茄汁鲢鱼

# 《食品工艺学(中册)》

## 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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)