

《实用果蔬汁生产技术》

图书基本信息

书名：《实用果蔬汁生产技术》

13位ISBN编号：9787501919116

10位ISBN编号：7501919119

出版时间：1996-08

出版社：中国轻工业出版社

作者：

页数：381

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

《实用果蔬汁生产技术》

内容概要

本书共分为八章。主要介绍果蔬汁营养成分、生产工艺及设备、检测、品质管理、无菌包装、贮存保鲜、标准、法规、综合利用等，并对国际果蔬汁市场动态及最新发展状况进行了分析。

本书可供食品饮料生产、果蔬生产、卫生防疫、商品检验等部门的技术人员及有关大专院校师生参考。

书籍目录

- 第一章 我国果蔬汁生产现状、发展途径和措施
 - 第一节 我国软饮料工业现状与发展趋势
 - 第二节 我国果蔬资源与出口贸易
 - 第三节 我国果汁加工机械的引进与消化
 - 第四节 我国果蔬汁生产现状
 - 第五节 我国天然果汁的开发
 - 第六节 我国果蔬汁开发前景、措施与发展方向
 - 第七节 农村果品生产、加工与国营加工企业的协调
 - 第八节 建立与完善饮料标签和果蔬汁标准体系
 - 第九节 世界果汁市场动态
- 第二章 果蔬汁的营养学研究
 - 第一节 营养研究与国民健康
 - 第二节 水果的营养价值
 - 第三节 果汁、蔬菜汁的组成与营养物质（美国部分产品FDA鉴定标准）
 - 第四节 一些国家和FAO推荐的日膳食指标
- 第三章 果蔬汁生产和加工设备
 - 第一节 果蔬汁生产技术的发展过程
 - 第二节 蔬菜汁的种类与浓缩果汁的品种和规格
 - 第三节 原料的选择和洗涤
 - 第四节 水果的破碎与压榨
 - 第五节 各种果汁制造的特有工序
 - 第六节 果汁的冷冻浓缩
 - 第七节 果汁的杀菌
 - 第八节 蔬菜汁的生产方法
- 第四章 实用果蔬汁生产工艺
 - 第一节 柑桔汁和苹果汁生产工艺
 - 第二节 葡萄汁和菠萝汁生产工艺
 - 第三节 沙棘汁的研究及综合利用
 - 第四节 罗汉果烘烤和提汁新工艺
 - 第五节 猕猴桃汁生产及脱皮新工艺
 - 第六节 刺梨汁生产工艺
 - 第七节 酸枣汁生产工艺及综合利用
 - 第八节 西番莲汁生产工艺及综合利用
 - 第九节 番石榴生产工艺
 - 第十节 黑加仑和山楂的研究加工与利用
 - 第十一节 桑葚汁和哈密瓜汁生产工艺
 - 第十二节 草莓汁、桃子汁、杨梅汁、荔枝汁生产工艺
 - 第十三节 蔬菜汁生产工艺
 - 第十四节 番茄汁生产工艺
 - 第十五节 胡萝卜汁生产工艺
 - 第十六节 马齿苋汁和芦笋固体饮料生产工艺
- 第五章 果蔬汁品质管理、检测与鉴别
 - 第一节 果蔬汁饮料的品质管理
 - 第二节 果蔬汁饮料品质管理控制流程
 - 第三节 果蔬汁饮料的检测与鉴别
- 第六章 果蔬汁饮料的无菌包装
 - 第一节 纸基复合材料无菌保鲜软包装

《实用果蔬汁生产技术》

第二节 食品无菌包装技术

第三节 纸盒无菌包装系统果汁的生产工艺流程和设备

第四节 纸基复合软包装经济分析

第七章 其它果蔬汁饮料生产工艺

第一节 果粒果实饮料

第二节 混合果肉饮料

第三节 水果型乳饮料和果汁啤酒类饮料

第四节 果汁型固体饮料

第八章 果蔬的保鲜与综合利用

第一节 我国果蔬保鲜贮藏技术发展方向

第二节 果蔬汁的保存

第三节 果蔬资源的综合利用

附录 果蔬汁的标准

一、中华人民共和国国家标准

二、中国台湾省果蔬汁标准

三、美国果蔬汁标准和有关制品加工标准

四、欧洲有关杏肉、桃肉、梨肉等带果肉果汁饮料标准

五、日本果蔬汁标准

六、德国《蔬菜原汁和蔬菜汁饮料总则》和苹果原汁、葡萄汁质量标准

《实用果蔬汁生产技术》

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