

《果品加工技术》

图书基本信息

书名：《果品加工技术》

13位ISBN编号：9787807208747

10位ISBN编号：7807208740

出版时间：2007-11

出版社：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘静波 编

页数：115

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

《果品加工技术》

内容概要

《果品加工技术》是《新农村建设丛书》之一。《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”，“阳光工程”，“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版社集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力大作的精品工程。

本丛书共分5辑，每辑100册，每册介绍一个专题，第一辑为农村科技致富系列，第二辑为12316专家热线解答系列，第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列，第四辑为农村富余劳动力向非农产业专业培训教材系列，第五辑为新农村建设综合系列。

《果品加工技术》

书籍目录

第一章 概述第一节 水果的分类及品种第二节 原料的预处理第二章 水果罐头加工技术第一节 加工的基本工艺流程第二节 实例分析第三章 水果干制加工技术第一节 基本原理及影响干燥速率的因素第二节 干制的方式、设备及主要工艺第三节 实例分析第四章 果脯加工技术第一节 加工的基本工艺流程第二节 实例分析第五章 果酱加工技术第一节 加工的基本工艺流程第二节 实例分析第六章 果汁加工技术第一节 概论第二节 加工的主要工艺第三节 果汁加工工艺实例

章节摘录

第一章 概述 第一节 水果的分类及品种 一、水果的分类 (一) 温带落叶水果 温带落叶水果主要包含仁果类、核果类、浆果类、坚果类、杂果类等。其中仁果类有苹果、梨、山楂、海棠果等；核果类有桃、李、杏、梅、樱桃等；浆果类有葡萄、草莓、猕猴桃、桑葚、木瓜等；坚果类有核桃、板栗、胡桃等；杂果类有柿、枣等。(二) 温带和亚热带常绿水果 温带和亚热带常绿水果包含柑橘类、多年生草本类和其他类，柑橘类水果有柑橘、柚、柠檬、甜橙、橘等；多年生草本类水果有香蕉、菠萝等；其他类水果有枇杷、杨梅、荔枝、龙眼、橄榄、芒果、番石榴等。二、常用于果品加工的品种 由于果品种类繁多，性质各不相同，加工的方法和产品多种多样，因此在选用加工原料时，应根据产地的特点和要求进行综合选择，常用的加工品种有：(一) 苹果 1. 国光果实圆形或扁圆形，果面底色黄绿，有深红色断续条纹，果皮较厚，果粉多，果肉黄白或白色，质细而脆，果汁较多，贮藏后风味较浓，酸甜适口，果重一般125-200克，适于罐头、果脯等制作。

《果品加工技术》

编辑推荐

《果品加工技术》内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望《果品加工技术》能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

《果品加工技术》

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