

# 《果蔬加工技术》

## 图书基本信息

书名：《果蔬加工技术》

13位ISBN编号：9787122025678

10位ISBN编号：7122025675

出版时间：2008-7

出版社：化学工业出版社

页数：253

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)

# 《果蔬加工技术》

## 内容概要

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列·果蔬加工技术》共设十一章，各章以阐述不同果蔬产品的加工工艺为主，明确介绍产品质量标准。内容涵盖果蔬的基本化学组成、果蔬加工的基础知识、果蔬罐藏制品加工技术、果蔬干制品加工技术、果蔬汁加工技术、果蔬糖制品加工技术、蔬菜腌制品加工技术、果酒酿造技术、果蔬速冻制品加工技术、果蔬MP加工技术、果蔬副产品加工及综合利用。为方便读者更好地熟悉并与生产实际结合，《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列·果蔬加工技术》将近年来果蔬加工生产中的新技术、新工艺渗透到教材之中，使教材内容与生产实际密切结合。《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列·果蔬加工技术》突出实用性和职业性，强化对学生就业岗位能力的培养。

## 书籍目录

绪论一、中国发展果蔬加工业的重要意义二、中国果蔬加工业的现状三、中国果蔬加工业存在的主要问题四、国内外果蔬加工业的发展趋势五、中国果蔬加工业的发展对策第一章 果蔬加工基础知识【教学目标】第一节 果蔬的基本化学组成一、水分二、碳水化合物三、有机酸四、单宁物质五、色素物质六、芳香物质七、维生素八、矿物质九、含氮物质十、酶第二节 果蔬加工原理一、食品败坏的原因及控制二、食品保藏的方法第三节 果蔬加工原料的选择一、原料的种类和品种二、原料的成熟度和采收期三、原料的新鲜度第四节 果蔬加工原料预处理一、原料的分级二、原料的洗涤三、原料去皮四、切分、修整、破碎五、硬化处理六、烫漂七、工序间的护色【本章小结】【复习思考题】【实验实训一】叶绿素变化及护绿【实验实训二】酶活性的检验及防止酶褐变第二章 果蔬罐藏技术【教学目标】第一节 罐头食品的保藏与杀菌一、罐头食品保藏的影响因素二、罐头食品杀菌F值的计算三、影响杀菌的主要因素第二节 罐头食品加工技术一、原料选择二、装罐和预封三、排气四、密封五、杀菌六、冷却七、保温检查与贴标签第三节 常见果蔬罐头制品加工技术一、梨罐头加工技术二、桃罐头加工技术三、橘子罐头加工技术四、菠萝罐头加工技术五、盐水蘑菇罐头加工技术第四节 常见的质量问题及解决途径一、罐头外形的变化二、罐头内部的变化【本章小结】【复习思考题】【实验实训三】糖水梨罐头加工【实验实训四】糖水橘子罐头加工第三章 果蔬干制品加工技术【教学目标】第一节 干制品加工的基本原理一、果蔬中的水分与干制品保藏二、干制机理三、影响干燥速度的因素四、原料在干制过程中的变化第二节 干制方式和设备一、自然干制二、人工干制三、干制新技术介绍第三节 干制品加工技术一、工艺流程二、原料处理三、干制过程中的管理四、干制品的包装五、干制品贮藏六、干制品复水第四节 常见果蔬干制品加工技术一、葡萄干制二、柿果干制三、黄花菜干制四、香菇干制五、脱水蒜片第五节 干制品加工中常见的质量问题及解决途径一、色泽的变化二、营养的损失【本章小结】【复习思考题】【实验实训五】苹果干的加工第四章 果蔬汁加工技术【教学目标】第一节 果蔬汁的分类一、原果蔬汁二、浓缩果蔬汁三、果汁粉第二节 果蔬汁加工技术一、原料的选择二、挑选与清洗三、原料取汁前预处理四、榨汁和浸提五、粗滤六、澄清果蔬汁的澄清与精滤七、浑浊果蔬汁的均质与脱气八、浓缩果蔬汁的浓缩与脱水九、果蔬汁的调整与混合十、果蔬汁的杀菌与包装第三节 常见果蔬汁加工技术一、柑橘原汁加工技术二、苹果原汁加工技术三、番茄汁加工技术第四节 果蔬汁加工中常见的质量问题及防止措施一、变色二、浑浊果蔬汁的稳定性三、绿色果蔬汁的色泽保持四、柑橘类果汁的苦味与脱苦五、微生物引起的败坏【本章小结】【复习思考题】【实验实训六】柑橘汁的加工【实验实训七】葡萄汁的加工第五章 果蔬糖制品加工技术【教学目标】第一节 果蔬糖制品的分类一、果脯蜜饯类二、果酱类第二节 糖制品加工的基本原理一、食糖的种类二、食糖的保藏作用三、食糖的基本性质四、果胶及其他植物胶五、糖制品低糖化原理第三节 果脯蜜饯加工技术一、原料的选择与处理二、原料预加工三、糖制四、烘晒与上糖衣五、包装和贮藏六、注意事项第四节 果酱类产品加工技术一、原料的选择与处理二、加热浓缩三、包装四、杀菌冷却五、成品量计算第五节 常见糖制品加工技术一、果脯蜜饯类二、果酱类第六节 糖制品加工过程中常见的质量问题及解决途径一、糖制品的流汤、返砂、结晶与控制二、蜜饯类产品的煮烂、皱缩与控制三、糖制品的褐变与控制四、糖制品的霉变、发酵与控制【本章小结】【复习思考题】【实验实训八】苹果脯的加工【实验实训九】冬瓜条的加工【实验实训十】苹果酱的加工第六章 蔬菜腌制品加工技术【教学目标】第一节 蔬菜腌制品的分类一、按工艺与辅料不同分类二、按加工保藏原理分类三、其他分类第二节 腌制品加工的基本原理一、盐在蔬菜腌制中的作用二、腌制过程中微生物的发酵作用三、蛋白质的分解及其他生化作用四、香料与调味料的防腐作用五、腌渍蔬菜的护绿与保脆六、蔬菜腌制与亚硝酸七、影响腌制的因素第三节 盐渍菜类加工工艺一、榨菜的加工二、冬菜的加工三、大头菜的加工四、芽菜的加工第四节 酱菜类加工技术一、酱菜加工工艺流程二、酱菜加工操作要点第五节 泡酸菜类加工技术一、泡菜的加工二、酸菜的加工第六节 糖醋菜类加工技术一、糖醋菜加工工艺流程二、糖醋菜加工操作要点第七节 蔬菜腌制品加工中常见的质量问题及解决途径一、蔬菜腌制品的质量劣变与原因二、腌制品质量控制与安全性三、酱腌菜生产过程中应把握的质量控制和质量问题【本章小结】【复习思考题】【实验实训十一】泡菜的加工【实验实训十二】糖醋菜的加工第七章 果品酿造技术【教学目标】第一节 果酒的分类一、按果酒制作方法分类二、按含糖量分类三、按酒精含量分类四、按生产果酒的原料分类第二节 果酒酿造基本原理一、果酒的发酵二、陈酿第三节 葡萄酒酿造技术一、葡萄酒的分类二、红葡萄酒的加工三、白葡

# 《果蔬加工技术》

葡萄酒的加工四、桃红葡萄酒的加工第四节 其他发酵果酒的酿造技术一、苹果酒的加工二、猕猴桃酒的加工三、柑橘酒的加工第五节 发酵果酒酿造常见质量问题及解决途径一、生膜二、果酒的变味三、变色四、浑浊第六节 果醋的加工一、果醋酿造基本原理二、果醋酿造技术【本章小结】【复习思考题】【实验实训十三】干红葡萄酒生产【实验实训十四】苹果醋的加工第八章 果蔬速冻制品加工技术【教学目标】第一节 速冻保藏的原理与过程一、低温对微生物的影响二、低温对酶的影响三、速冻过程第二节 果蔬速冻加工技术一、蔬菜的速冻加工技术二、水果的速冻加工技术第三节 果蔬速冻方法及设备一、直接冻结方法及设备二、间接冻结方法及设备第四节 常见速冻果蔬加工技术一、速冻草莓加工技术二、速冻荷兰豆加工技术第五节 果蔬速冻产品常见的质量问题及解决途径一、变色二、流汁三、龟裂四、干耗【本章小结】【复习思考题】【实验实训十五】速冻杏的加工【实验实训十六】速冻菠菜的加工第九章 果蔬最少处理加工技术【教学目标】第一节 MP果蔬加工的基本原理一、控制低温二、控制包装气氛三、控制褐变及微生物繁殖第二节 MP果蔬加工工艺与设备一、MP果蔬加工设备二、原料选择三、原料处理四、包装、预冷五、冷藏、运销第三节 常见果蔬MP加工技术一、马铃薯MP加工技术二、花椰菜MP加工技术三、荔枝MP加工技术第四节 MP果蔬加工的常见影响因素一、切分大小和工具的选择二、清洗和控水三、包装四、温度五、其他【本章小结】【复习思考题】【实验实训十七】鲜切西芹的加工第十章 果蔬加工副产物的综合利用【教学目标】第一节 果胶的制取一、果胶的提取工艺二、低甲氧基果胶的提取三、果胶提取实例第二节 蛋白质与酶类的提取一、菠萝蛋白酶的提取二、番茄种子蛋白质的提取第三节 色素的提取一、辣椒红色素的提取二、葡萄皮红色素提取【本章小结】【复习思考题】【实验实训十八】苹果果胶的制取

**第一章 果蔬加工基础知识 教学目标**

1. 了解果蔬中主要化学成分的种类及含量。
2. 重点理解糖类、果胶物质、有机酸、单宁和色素物质的加工特性及其应用。
3. 了解食品败坏的原因，掌握果蔬加工保藏的主要方法和途径。
4. 熟悉果蔬加工原料预处理的基本工艺。
5. 熟练掌握去皮、烫漂、护色的原理和方法。

果蔬加工是以新鲜的水果和蔬菜为原料，依其不同的理化特性，采用不同的加工方法，改变原有的形状和部分性质而制成各种产品的过程。由于果蔬为富含水分的新鲜农产品，极易在微生物和酶等的作用而发生各种不良的物理、化学和生化反应而造成腐烂变质，只有通过加工果蔬原料才能达到长期保藏的目的。对于果蔬加工保藏，除了应具备食品加工技术外，还应掌握果蔬原料本身的产品特性、食品败坏原因等基本知识。只有这样，才能科学地制定出适合于原料品质的加工工艺，最大限度地保持果蔬原有品质的加工保藏方法。

**第一节 果蔬的基本化学组成**

新鲜果蔬中所含的各种化学成分主要有存在于果蔬细胞液内的糖分、果胶、有机酸、含氮物质、色素物质、单宁物质、芳香物质、矿物质和水分以及组成果蔬细胞壁的纤维素和原果胶等。在果蔬加工及其制品贮存过程中，这些化学成分常常会发生各种不同的化学变化，从而直接影响加工制品的食用品质和营养价值。果蔬加工的目的就在于防止腐败和变质，并尽可能地保存其原有的营养成分和风味品质，其实质就是控制果蔬化学成分在加工过程中的变化。因此，有必要了解和理解果蔬的主要化学成分及其加工特性。

**一、水分**

新鲜果蔬的含水量一般为75%~90%，大多数在80%以上，少数蔬菜如冬瓜、黄瓜等可达98%以上。水分是影响果蔬新鲜度、嫩度和口感的重要成分，同时也是造成果蔬耐贮性差、容易腐烂变质的原因之一。含水量充足的果蔬原料，其细胞膨压大、组织饱满脆嫩、食用品质好、商品价值高。但采收后由于水分的蒸发，使果蔬大量失水，表现为萎蔫、皱缩、松软，直接造成商品品质下降；同时，很多果蔬采后一旦失水，就难以再恢复新鲜状态。因此，在果蔬加工过程中，一定要保持采后果蔬原料的新鲜状态，保持其优良品质。但是，正因为果蔬含水量高，其生理代谢旺盛，营养物质消耗快；同时也给微生物和酶的活动创造了有利条件，使得果蔬产品容易腐烂变质。为了减少损耗，一定要将果蔬加工厂建在原料基地的附近，且原料进厂后要及时加工处理，以保证果蔬的品质。

# 《果蔬加工技术》

## 编辑推荐

本教材坚持“理论够用、重点强化学生职业技能培养”的基本原则，广泛收集了国内外果蔬加工方面的新技术、新工艺、新方法、新设备，并结合编者多年的教学与生产实践，对各类果蔬加工基本原理、生产工艺、产品质量标准及常见的质量问题、解决途径等作了翔实介绍，侧重实践，操作及强化学生职业技能训练，力求内容系统且有实用价值。

# 《果蔬加工技术》

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