

《林产食品加工工艺学》

图书基本信息

书名：《林产食品加工工艺学》

13位ISBN编号：9787503813849

10位ISBN编号：7503813849

出版时间：1995-5

出版社：中国林业出版社

作者：邓毓芳 编

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

《林产食品加工工艺学》

内容概要

《林产食品加工工艺学》

书籍目录

前言	第一篇 原辅材料及用水	第一章 原料来源及种类	第一节 原料来源	第二节 林产食品加工的原料种类
		一、果品类	二、野果类	三、山珍野菜及食用菌类
		四、土特产品类	五、食用药用植物类	六、食用花类
		第二章 原料的采收、分级和贮藏	第一节 果实的成熟和采收	一、果实在成熟过程中化学成分的变化
			二、适时采收	三、采收方法及注意事项
		第二节 果实的后熟与催熟	一、果实的后熟	二、果实的催熟
		第三节 果实的分级、包装和运输	一、果实的分级	二、果实的包装
			三、运输	第四节 果实的贮藏
		一、果实在贮藏过程中的变化	二、果实的贮藏形式	三、果实的加工保藏
		第五节 山珍野菜的采集及保藏	一、蕨菜的采集及保藏	二、发菜的采集及保藏
		三、香菇的采集及保藏	四、木耳的采集及保藏	五、竹笋的采集及保藏
		第六节 树液的采集及保藏	一、桦树汁的采集及保藏	二、槭树汁液的采集及保藏
		第三章 原料中主要化学成分的加工特性	第一节 碳水化合物	一、可溶性糖类
			二、淀粉	三、纤维素和半纤维素
			四、果胶物质	第二节 有机酸
			一、有机酸的种类	二、有机酸的含量及变化
			三、有机酸与加工有关的特性	第三节 单宁物质
			一、果实中单宁物质的含量及变化	二、单宁的加工特性
			第四节 芳香物质	第五节 维生素
			一、维生素C(抗坏血酸)	二、维生素B1(硫胺素)
			三、维生素A(抗干眼病维生素)	四、维生素P
			五、维生素E	第六节 色素物质
			一、脂溶性色素(质体色素)	二、水溶性色素(液泡色素)
			第七节 糖苷类	一、苦杏仁苷
			二、橘皮苷	第八节 酶
			第九节 矿物质	第十节 特种有效成分
			第四章 食品添加剂	第一节 食品添加剂概述
			一、食品添加剂的定义	二、食品添加剂的种类及分类
			三、食品添加剂的选用原则	四、食品添加剂的卫生管理
			第二节 常用食品添加剂各论	一、甜味剂
			二、酸味剂	三、防腐剂
			四、抗氧化剂	五、增稠剂
			六、着色剂	七、漂白剂
			八、增香剂	九、硬化剂
			十、品质改良剂	十一、酶制剂
			第五章 食品加工用水及水生理第二篇 食品干制
			第三篇 食品糖制	第四篇 食品罐藏
			第五篇 饮料加工及配方	主要参考文献

《林产食品加工工艺学》

精彩短评

1、内容比较笼统，不实用。讲述太简单了。

《林产食品加工工艺学》

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