

GUOPINLEI
XIAOSHIPIN SHENGCHAN

果品类 小食品生产

● 曾洁 刘本国 主 编

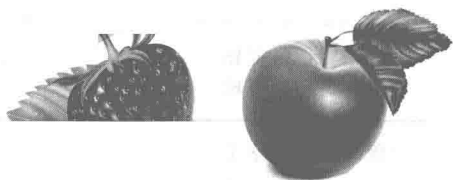


化学工业出版社

GUOPINLEI
XIAOSHIPIN SHENGCHAN

果品类 小食品生产

● 曾洁 刘本国 主 编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书系统地阐述各种果品类小食品生产中常用的原辅料、生产工艺与配方,并深入浅出地介绍了贮藏、检验等内容,穿插论述了加工过程中必不可少的相关理论知识,使整体内容既体现系统性、科学性、又注重实用性。

本书可作为果品类小食品生产企业工程技术人员和食品从业人员的参考用书,也可以作为相关高校以及职业技术学院食品科学与工程专业、果蔬专业、食品质量与安全等专业的实习实验教学参考书。

图书在版编目(CIP)数据

果品类小食品生产/曾洁,刘本国主编.——北京:
化学工业出版社,2013.3

ISBN 978-7-122-16503-9

I. ①果… II. ①曾…②刘… III. ①果品加工
IV. ①TS255.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第027749号

责任编辑:彭爱铭

文字编辑:谢蓉蓉

责任校对:徐贞珍

装帧设计:史利平

出版发行:化学工业出版社

(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印刷:北京浩浩印刷有限责任公司

装订:三河市宇新装订厂

850mm×1168mm 1/32 印张11 字数287千字

2013年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 35.00 元

版权所有 违者必究

前言

凡是以果品为主要原料,配之各种香料及调味品而生产的具有不同风味的休闲小食品,都称为果品类小食品。休闲食品正在各国兴起,已经成为一种世界性开发食品。我国果品资源十分丰富,随着人们生活水平的不断提高,原来以温饱型为主体的休闲食品消费格局,逐渐向风味型、营养型、享受型甚至功能型的方向转化。消费者对于休闲食品数量和品质的需求不断增长,尤其随着市场的不断扩大,休闲类食品市场开始快速发展,市场上的销售量越来越大,而且呈现出一片前所未有的繁荣景象。积极发展休闲食品产业,既可以满足广大群众日益增长的消费需求,又可以培育新的经济增长点,休闲食品生产具有独特优势,具有很好的发展前景。

本书系统地阐述了果品类休闲食品生产中常用的原辅料、各种果品类小食品生产工艺与配方,并深入浅出地介绍了果品类休闲食品生产质量控制。在编写过程中结合了科研实践,将传统工艺与现代加工技术相结合,内容全面具体,条理清楚,通俗易懂,是一本可操作性强的果品休闲食品生产科技著作。可供从事果品类休闲食品开发的科研人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用,也可作为大中专院校食品科学、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业的实践教学参考用书。

本著作由河南科技学院食品学院硕士生导师曾洁副教授和河南科技学院刘本国副教授担任主编,由辽宁医学院食品科学与工程学

院张振老师、河南科技学院食品学院李云波老师和徐贵华副教授担任副主编。其中曾洁主要负责第一章、第八章的编写，并负责全书内容设计及统稿，刘本国主要负责第四章和第五章的编写，张振主要负责第三章的编写，李云波主要负责第二章、第六章的编写，并参与了第八章的编写，徐贵华主要负责第七章的编写。

同时河南科技学院食品学院李斌老师和王正荣老师、沈阳农业大学食品学院郑煜焱老师和辽宁医学院食品学院张莉力参与了部分资料查阅和文字整理编写工作。

在编写过程中吸纳了相关书籍之所长，并参考了大量文献，在此对原作者表示感谢。

由于作者水平有限，不当之处在所难免，希望读者批评指正。

编者

2013年1月

目录

第一章 概述 1

第一节 休闲小食品 1

一、休闲小食品的分类 1

二、果品类小食品的分类 3

三、果品类小食品的历史、现状和存在问题 4

四、果品类小食品的发展趋势 5

第二节 果品类小食品加工技术 7

一、果脯蜜饯加工 7

二、软糖及羹类加工 9

三、脱水干燥 10

四、炒制类加工 11

五、油余类加工 12

六、烧煮类加工 12

七、糖衣类加工 13

第二章 果品类小食品原辅料 15

第一节 主料 15

一、花生 16

二、瓜子 16

三、核桃仁 17

四、松子 17

五、栗子	18
六、榛子	18
七、甜杏仁	18
八、枣	18
九、桃	20
十、杏	20
十一、梅	20
十二、杨梅	20
十三、无花果	20
十四、李子	21
十五、樱桃	21
十六、橄榄	21
十七、桂圆肉	21
十八、山楂	22
十九、梨	22
二十、苹果	22
二十一、海棠果	22
二十二、葡萄	23
二十三、沙果	23
二十四、草莓	23
二十五、猕猴桃	23
二十六、柿子	24
二十七、菠萝	24
二十八、金橘	24
二十九、柑橘	24
三十、橙子	24
三十一、柚子	25
三十二、甜瓜	25
三十三、西瓜	25

第二节 辅料	25
一、蔗糖	25
二、八角	27
三、花椒	28
四、小茴香	28
五、桂皮	28
六、丁香	29
七、山柰	29
八、食用香精	29
九、糖精	29
十、食盐	29
第三节 添加剂	30
一、着色剂	30
二、香精香料	31
三、防腐剂	33
四、酸味调节剂	35
五、漂白剂	38
六、食品强化剂	38
七、稳定和凝固剂	48
八、甜味剂	50

第三章 坚果类小食品加工————— 54

第一节 瓜子	54
一、甘草西瓜子	54
二、五香西瓜子	55
三、五香葵花子	56
四、五香奶油瓜子	57
五、十香瓜子	58
六、多味葵花子	59
七、多味南瓜子	60

八、奇香瓜子	60
九、美味瓜子	61
十、风味白瓜子仁	61
十一、风味黑瓜子	62
十二、调味葵花仁	62
十三、牛肉汁西瓜子	63
十四、话梅瓜子	64
十五、酱油西瓜子	64
十六、烤香葵花子	65
十七、玫瑰瓜子	66
十八、盐霜白瓜子	66
十九、盐霜葵花子	67
二十、椒盐南瓜子	67
二十一、奶油葵花子	68
二十二、奶油西瓜子	69
二十三、奶油黑瓜子	70
二十四、奶茶香南瓜子	70
二十五、保健瓜子	71
二十六、膨化南瓜子仁	72
第二节 核桃	73
一、甜核桃仁	73
二、琥珀核桃仁	74
三、烤核桃仁	76
四、酥核桃仁	76
五、果珍桃仁	78
六、脆核桃仁	78
七、甜蜜枣核桃仁	80
八、糖(醋)核桃仁	80
九、多味核桃	81
十、怪味核桃	84

十一、椒盐山核桃(胡桃)	85
十二、椒盐核桃仁	87
十三、炒山核桃	88
十四、油余核桃仁	89
十五、桂花核桃糖	89
十六、胡桃仁糖	91
十七、白糖核桃仁	92
十八、雪衣核桃	92
十九、软桃糖	93
二十、核桃酥糖	93
二十一、桃仁芝麻糖	94
二十二、核桃仁蛋白	95
二十三、核桃羊羹	96
第三节 松子	97
一、轻糖松仁	97
二、开口松子	98
三、炒松子	98
四、盐炒松子	99
五、白糖松子仁	100
六、微波松子	100
七、重松糖	101
八、脆松糖	102
九、松子粽子糖	103
十、松子麻片糖	104
十一、松子夹心糖	104
十二、松仁软糖	105
十三、软松糖	106
十四、松枣糖	107
第四节 板栗	107
一、糖炒栗子	107

二、天津糖炒栗子·····	109
三、糖衣栗子·····	109
四、五香栗子·····	110
五、雪花板栗·····	111
六、烤栗子·····	111
七、微波糖栗子·····	112
八、板栗果脯·····	112
九、栗子羊羹·····	113
十、天津栗子羊羹·····	114
十一、羔烧栗子·····	114
第五节 榛子 ·····	115
一、榛子·····	115
二、炒榛子·····	117
三、微波烤榛子·····	118
四、炒榛仁·····	119
五、椒盐榛子·····	119
六、榛子仁抛光糖·····	120
七、榛子钻石杯·····	122
八、榛子巧克力酱·····	122
第六节 杏仁 ·····	123
一、琥珀杏仁·····	123
二、油炸麻辣杏仁·····	124
三、杏仁糖·····	125
四、椒盐杏仁·····	127
五、炒杏仁·····	128
第四章 核果类小食品加工 ·····	130
第一节 枣 ·····	130
一、红枣·····	130
二、营养红枣干·····	133

三、玉枣	134
四、乌枣(熏枣)	135
五、新型乌枣	137
六、蜜枣	139
七、无核蜜枣	140
八、传统无核糖枣	141
九、新型无核糖枣	142
十、金丝蜜枣	143
十一、无核金丝蜜枣	144
十二、京式蜜枣	146
十三、南式蜜枣	147
十四、南枣	150
十五、脆枣	151
十六、花生脆枣	152
十七、枣脯	153
十八、桂花枣脯	154
十九、美味大枣冻	155
二十、姜枣、芪杞枣	156
二十一、酒枣	158
二十二、精制醉枣	160
二十三、多味酥枣	161
二十四、膨化枣	162
二十五、气流膨化空心枣	163
二十六、水晶鲜枣	164
二十七、怪味金丝枣	166
二十八、丙维康泰枣	167
二十九、枣泥花生软糖	168
三十、高维红枣什锦糖果	170
三十一、真空低温油炸香酥枣	172
三十二、巧克力糖衣滋补夹心枣	174

三十三、红枣果冻	176
三十四、枣果丹皮	177
三十五、大枣口含片	178
第二节 梅类休闲食品	180
一、话梅	180
二、陈皮梅	181
三、奶油话梅(广式)	182
四、广东话梅	183
五、玫瑰梅	183
六、苏州青梅蜜饯	184
七、脆青梅(苏式)	185
八、蜜青梅(苏式)	186
九、佛手梅(苏式)	187
十、香草话梅(苏式)	188
十一、青梅干	188
十二、乌梅干	189
十三、糖青梅	190
十四、杨梅蜜饯	191
十五、杨梅脯	192
十六、玫瑰杨梅(漳州蜜饯)	192
十七、五香杨梅	193
十八、八珍梅	194
十九、白糖杨梅	195
二十、甘草杨梅	196
二十一、话杨梅	197
二十二、咸味杨梅	197
二十三、家制七珍梅	198
第三节 李子	199
一、李子脯	199
二、家制李脯	200

三、糖李子	201
四、咸味李果	201
五、话李	202
六、五香甜李子	203
七、柠檬李	203
八、川贝柠檬李(福式)	204
九、玉黄蜜李片	205
十、化核嘉应子	206
十一、蜜李果	207
十二、黄金蜜李	208
十三、李干	210
十四、李子果丹皮	210
第四节 杏	212
一、杏干	212
二、杏脯	214
三、家制青杏脯	215
四、翠青梅(天津)	215
五、话杏梅	216
六、家制杏脯	217
七、家制杏话梅	218
八、家制蜜饯杏	218
九、杏果丹皮	219
第五节 桃	219
一、桃脯	219
二、家制桃脯	220
三、蜜桃片	221
四、蜜饯桃	222
五、桃果丹皮	223
六、家制鲜桃果丹皮	224
七、桃干	224

八、香草桃片(广式)	226
第六节 橄榄	227
一、蜜橄榄(福式)	227
二、津橄榄	228
三、带汁良友榄	229
四、十香果(福式)	229
五、橄榄脯	230
六、五香橄榄	231
七、脆酥香榄	232
八、去皮酥(福式)	233
九、家制去皮青果酥	234
十、大福果	234
第七节 樱桃	235
一、蜜饯樱桃	235
二、干蜜樱桃	236
三、樱桃脯	237
四、樱桃干	238
第八节 桂圆、荔枝	239
一、桂圆干	239
二、龙眼肉	240
三、松子桂圆糖(苏式)	241
四、荔枝干	241

第五章 仁果类小食品加工——244

第一节 山楂	244
一、蜜饯山楂	244
二、家制红果脯	244
三、山楂脯	245
四、糖山楂片	246
五、山楂果丹皮	247

六、山楂甘薯复合脯·····	248
七、多维果丹皮·····	249
八、雪花山楂条·····	250
九、山楂饼·····	251
十、山楂软糖·····	252
第二节 苹果 ·····	254
一、苹果脯·····	254
二、苹果脆片·····	255
三、脱水苹果·····	257
四、苹果干·····	259
五、家制苹果脯·····	259
六、苹果圈·····	260
七、苹果果丹皮·····	261
第三节 梨 ·····	262
一、梨脯·····	262
二、梨蜜饯·····	263
三、糖衣梨脯·····	264
四、梨干·····	265
五、香水梨干·····	266
六、糖梨片·····	267
第四节 海棠果、沙果 ·····	268
一、蜜饯海棠(京式)·····	268
二、海棠脯·····	269
三、沙果脯·····	270
四、家制沙果脯·····	271
第六章 浆果类小食品加工 ·····	272
第一节 葡萄 ·····	272
一、葡萄果脯·····	272

二、葡萄干（自然风干法）	273
三、葡萄干（人工烘干法）	275
四、葡萄干（醇溶助碱液法）	276
五、葡萄干（浸碱处理）	277
六、葡萄干（熏硫处理）	278
七、新疆自然阴干绿葡萄干	279
八、新疆快速冷浸制绿葡萄干	280
九、炸葡萄干	281
十、香葡萄	281
第二节 柿子	282
一、柿脯	282
二、柿饼	283
三、精制柿饼	286
四、快速制柿饼	288
五、糖柿片	289
六、柿果丹皮	290
第三节 猕猴桃	291
一、猕猴桃脯	291
二、家制猕猴桃脯	292
三、猕猴桃蜜饯	293
四、加糖猕猴桃片	293
五、猕猴桃干	294
第四节 菠萝、草莓	295
一、菠萝果脯	295
二、糖渍菠萝	296
三、低糖菠萝果脯	296
四、家制菠萝脯	297
五、低糖草莓脯	298
六、草莓果肉脯	299