



● 高海生 主编



猕猴桃贮藏保鲜 与深加工技术

金盾出版社

猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术

主 编

高海生

副主编

许高升 孟文俊

编著者

(以姓氏笔画为序)

朱凤妹	刘 畅	许高升
孟文俊	张建才	侍朋宝
姜 会	高海生	梁建兰

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书由河北科技师范学院高海生教授组织编写。书中内容总结了作者多年来从事果品贮藏保鲜与深加工利用研究的经验和科研成果。前半部分系统介绍了猕猴桃的采收及采前影响因素,猕猴桃的贮藏保鲜技术及贮藏期病害防治等知识;后半部分详细介绍了猕猴桃加工的基本原理,猕猴桃果汁饮料、糖制品、罐装品、猕猴桃果酒与果醋等食品的生产工艺,以及猕猴桃制品加工过程中的卫生管理。该书内容科学实用,技术先进,易于掌握和操作,具有投资少、见效快的特点,适合广大果农、食品生产企业、基层农业科技工作者、大中专院校相关专业的师生阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术/高海生主编. —北京:金盾出版社,2006.8

ISBN 7-5082-4050-2

I. 猕… II. 高… III. ①猕猴桃-食品贮藏②猕猴桃-食品保鲜③猕猴桃-食品加工 IV. S663.909

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 047804 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京丰富彩艺印刷有限公司

各地新华书店经销

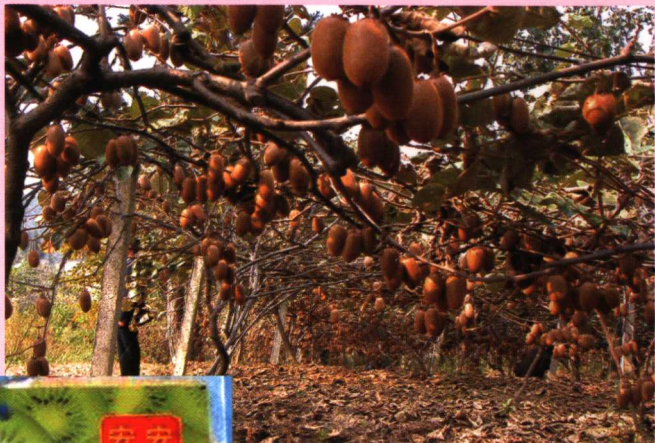
开本:787×1092 1/32 印张:4.5 彩页:4 字数:94 千字

2006 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:5.50 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

猕猴桃果园丰产状



猕猴桃果品
(摘自猕猴桃网)

猕猴桃果汁

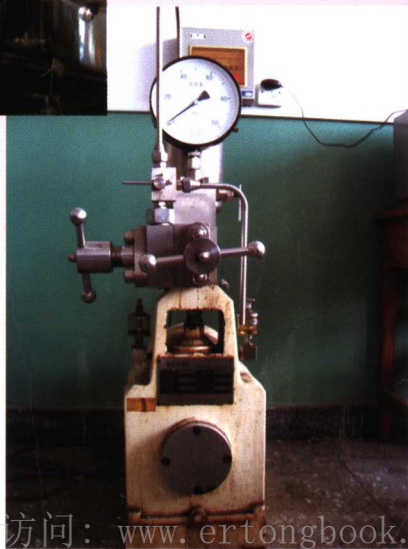


小型果汁果酒灌装机



猕猴桃酿酒车间

均质机



猕猴桃果汁



猕猴桃蛋清果汁



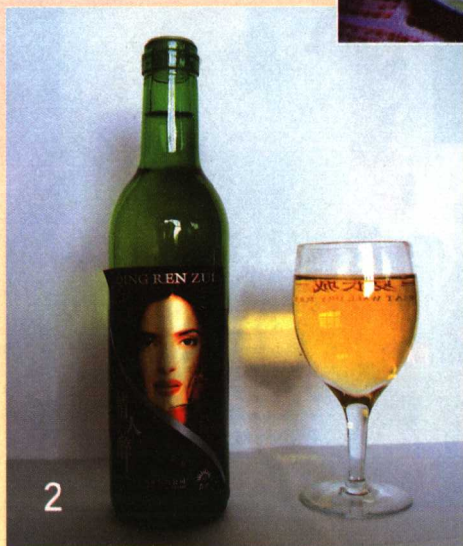
鲜榨猕猴桃汁



猕猴桃凉拌菜



猕猴桃蜜饯



猕猴桃酒

猕猴桃佐餐酒（摘自猕猴桃网）



猕猴桃果干（摘自猕猴桃网）



猕猴桃苹果婴幼儿
营养米粉





小型气调设备

猕猴桃酒贮藏地窖



胶体磨

前 言

猕猴桃俗称阳桃、藤梨,属落叶藤本果树,原产于我国。

随着我国猕猴桃栽培面积和结果面积的不断增加,近年出口量也有所增加,但普遍存在品种结构不合理、产业标准化程度低、产品质量低、贮藏加工水平落后等问题,这都在一定程度上制约着我国猕猴桃产业的发展。与发达国家相比,我国猕猴桃的生产和加工水平显得很落后,目前仍以产地简易贮藏保鲜和初加工为主,加上市场品牌化运作水平不高,致使一些猕猴桃产区出现滞销,打击了不少果农的积极性。因此,猕猴桃的贮藏保鲜与深加工综合利用显得尤为重要。

为满足我国猕猴桃生产的客观需求,笔者集多年来从事果品贮藏保鲜技术与深加工利用的研究成果和经验,编著了《猕猴桃贮藏保鲜与深加工技术》一书。愿此书对我国猕猴桃贮藏保鲜与深加工能起到一定的规范和推动作用。

本书在编写过程中得到了河北科技师范学院、沧州职业技术学院的大力支持和帮助,并参阅了大量果树科技工作者的研究成果和技术著作,在此谨表谢意。

猕猴桃作为新兴的果品,在贮藏加工方面目前还没有专门的著作发表,限于编著者理论水平和实践经验,书中如有不妥之处,敬请读者批评指正。由于果品贮藏保鲜与深加工所利用的新技术、新方法发展很快,书中不足之处敬请读者指正。

编 者

2006.3.15

**金盾版图书,科学实用,
通俗易懂,物美价廉,欢迎选购**

桃高效栽培教材	5.00 元	大棚温室葡萄栽培技术	4.00 元
桃树优质高产栽培	9.50 元	葡萄保护地栽培	5.50 元
桃树丰产栽培	4.50 元	葡萄无公害高效栽培	12.50 元
优质桃新品种丰产栽培	8.00 元	葡萄良种引种指导	12.00 元
桃大棚早熟丰产栽培技 术	7.00 元	葡萄高效栽培教材	4.00 元
桃树保护地栽培	4.00 元	葡萄整形修剪图解	4.50 元
油桃优质高效栽培	8.50 元	李无公害高效栽培	8.50 元
桃无公害高效栽培	9.50 元	李树丰产栽培	3.00 元
桃树整形修剪图解 (修订版)	4.50 元	引进优质李规范化栽培	6.50 元
桃树病虫害防治(修订版)	7.00 元	李树保护地栽培	3.50 元
桃树良种引种指导	9.00 元	欧李栽培与开发利用	9.00 元
桃杏李樱桃病虫害诊断 与防治原色图谱	21.00 元	李树整形修剪图解	5.00 元
葡萄栽培技术(第二版)	9.00 元	杏无公害高效栽培	8.00 元
葡萄栽培技术(第二次 修订版)	9.00 元	杏树高产栽培	3.50 元
葡萄优质高效栽培	10.00 元	杏树高产栽培(修订版)	5.50 元
葡萄病虫害防治(修订版)	8.50 元	杏大棚早熟丰产栽培技 术	5.50 元
葡萄病虫害诊断与防治 原色图谱	18.50 元	杏树保护地栽培	4.00 元
盆栽葡萄与庭院葡萄	5.50 元	仁用杏丰产栽培技术	4.50 元
优质酿酒葡萄高产栽培 技术	5.50 元	鲜食杏优质丰产技术	7.50 元
		杏和李高效栽培教材	4.50 元
		李树杏树良种引种指导	14.50 元
		梨树良种引种指导	7.00 元
		银杏栽培技术	4.00 元
		银杏矮化速生种植技术	5.00 元

李杏樱桃病虫害防治	8.00 元	核桃高产栽培	4.50 元
梨桃葡萄杏大樱桃草莓		核桃高产栽培(修订版)	6.50 元
猕猴桃施肥技术	5.50 元	核桃病虫害防治	4.00 元
柿树良种引种指导	7.00 元	核桃贮藏与加工技术	7.00 元
柿树栽培技术(修订版)	5.00 元	美国薄壳山核桃引种及栽培技术	7.00 元
柿树栽培技术(第二次修订版)	6.00 元	苹果柿枣石榴板栗核桃山楂银杏施肥技术	5.00 元
柿无公害高产栽培与加工	9.00 元	柑橘熟期配套栽培技术	6.80 元
柿子贮藏与加工技术	5.00 元	柑橘无公害高效栽培	13.00 元
枣树良种引种指导	12.50 元	柑橘良种选育和繁殖技术	4.00 元
枣树高产栽培新技术	6.50 元	柑橘园土肥水管理及节水灌溉	7.00 元
枣树优质丰产实用技术问答	8.00 元	柑橘丰产技术问答	12.00 元
枣树病虫害防治(修订版)	5.00 元	柑橘整形修剪和保果技术	7.50 元
枣无公害高效栽培	10.00 元	柑橘整形修剪图解	8.00 元
冬枣优质丰产栽培新技术	11.50 元	柑橘病虫害防治手册(第二次修订版)	16.50 元
枣高效栽培教材	5.00 元	柑橘采后处理技术	4.50 元
枣农实践 100 例	5.00 元	柑橘防灾抗灾技术	7.00 元
图说青枣温室高效栽培关键技术	6.50 元	宽皮柑橘良种引种指导	15.00 元
山楂高产栽培	3.00 元	南丰蜜橘优质丰产栽培	8.00 元
板栗栽培技术(第二版)	4.50 元	中国名柚高产栽培	6.50 元
板栗病虫害防治	8.00 元	沙田柚优质高产栽培	7.00 元
板栗无公害高效栽培	8.50 元	遂宁矮晚柚优质丰产栽培	9.00 元
板栗贮藏与加工	7.00 元	甜橙优质高产栽培	5.00 元
板栗良种引种指导	8.50 元	甜橙柚柠檬良种引种指导	16.50 元
板栗整形修剪图解	4.50 元		
怎样提高板栗栽培效益	9.00 元		

目 录

第一章 概述	(1)
一、我国是猕猴桃的原产地和生产大国	(1)
二、猕猴桃是具有较高营养价值和保健功能的新型 果品	(3)
(一)猕猴桃的营养价值	(3)
(二)猕猴桃的医药保健功能	(4)
(三)猕猴桃的观赏价值	(5)
三、猕猴桃的贮藏保鲜及深加工技术有待普及和提高	(5)
第二章 采前农业措施对猕猴桃果实贮藏的影响	(9)
一、栽培条件对猕猴桃果实贮藏性状的影响	(9)
二、管理条件对猕猴桃果实贮藏性状的影响	(13)
三、猕猴桃果实自身条件对贮藏的影响	(14)
第三章 猕猴桃果实商品化处理	(17)
一、猕猴桃果实的采收	(17)
(一)采收适期的确定	(17)
(二)采收方式与注意事项	(21)
二、猕猴桃果实的包装处理	(24)
(一)包装容器应具备的条件	(24)
(二)包装容器的种类和材料	(24)
三、猕猴桃果实的运输	(26)
(一)运输的基本要求	(27)
(二)运输工具和设备	(27)
四、猕猴桃果实的催熟处理	(30)
(一)催熟原理	(31)

(二) 催熟方法	(31)
第四章 猕猴桃果实贮藏保鲜技术及贮运期病害防治	
技术	(33)
一、猕猴桃果实贮藏保鲜技术	(33)
(一) 猕猴桃果实贮藏保鲜的基本要求	(33)
(二) 猕猴桃果实贮藏保鲜技术	(33)
1. 猕猴桃果实的常温贮藏技术	(33)
2. 猕猴桃果实的沙藏技术	(34)
3. 猕猴桃果实的松针处理沙藏技术	(34)
4. 猕猴桃果实的土窑洞贮藏技术	(34)
5. 猕猴桃果实的通风库贮藏技术	(35)
6. 猕猴桃果实的保鲜剂贮藏技术	(35)
7. 猕猴桃果实的冷库贮藏技术	(36)
8. 猕猴桃果实的低乙烯冷库贮藏技术	(39)
9. 猕猴桃果实的气调贮藏技术	(39)
10. 猕猴桃果实的低温气调帐贮藏技术	(39)
11. 猕猴桃果实的硅窗保鲜袋贮藏技术	(40)
12. 猕猴桃果实的塑料薄膜袋贮藏技术	(40)
二、猕猴桃果实贮运期病害及其防治技术	(41)
(一) 猕猴桃软腐病	(41)
(二) 猕猴桃青霉病	(42)
(三) 猕猴桃软化	(42)
第五章 猕猴桃加工用食品添加剂	(44)
一、食品添加剂的作用	(44)
(一) 保持和改善产品的色、香、味	(44)
(二) 稳定产品质量	(44)
(三) 抗原料氧化	(44)

(四)增加产品的保藏性	(45)
二、猕猴桃加工中常用的食品添加剂.....	(45)
(一)甜味剂	(45)
(二)酸味剂	(46)
(三)着色剂	(47)
(四)防腐剂	(48)
(五)增稠剂	(50)
(六)其他食品添加剂	(52)
第六章 猕猴桃果汁饮品生产技术	(54)
一、中华猕猴桃汁.....	(54)
(一)工艺流程	(54)
(二)生产技术要点	(54)
(三)产品质量标准	(55)
(四)注意事项	(55)
二、猕猴桃澄清果汁.....	(56)
(一)工艺流程	(56)
(二)生产技术要点	(56)
(三)产品质量标准	(58)
三、猕猴桃浑浊果汁.....	(58)
(一)工艺流程	(58)
(二)生产技术要点	(59)
(三)产品质量标准	(59)
四、猕猴桃浓缩果汁.....	(60)
(一)工艺流程	(60)
(二)生产技术要点	(60)
(三)产品质量标准	(61)
五、猕猴桃果乳饮料.....	(61)

(一)工艺流程	(61)
(二)生产技术要点	(62)
(三)产品质量标准	(63)
(四)注意事项	(63)
六、银耳猕猴桃带肉果汁	(63)
(一)工艺流程	(64)
(二)生产技术要点	(64)
(三)产品质量标准	(65)
七、猕猴桃可乐型保健饮料	(65)
(一)工艺流程(玻璃瓶二次灌装法)	(65)
(二)生产技术要点	(65)
(三)产品质量标准	(67)
八、猕猴桃晶	(67)
(一)工艺流程	(67)
(二)生产技术要点	(67)
(三)产品质量标准	(68)
第七章 猕猴桃糖制品生产技术	(69)
一、猕猴桃果脯	(69)
(一)工艺流程	(69)
(二)生产技术要点	(69)
(三)制作猕猴桃果脯的一些技术措施	(72)
(四)产品质量标准	(73)
二、猕猴桃果酱	(73)
(一)工艺流程	(73)
(二)生产技术要点	(73)
(三)产品质量标准	(74)
三、猕猴桃果冻	(75)

(一)工艺流程	(75)
(二)生产技术要点	(75)
(三)产品质量标准	(76)
四、猕猴桃复合果冻	(76)
(一)猕猴桃山楂复合风味果冻	(76)
(二)猕猴桃安梨复合风味果冻	(77)
(三)产品质量标准	(78)
五、猕猴桃果丹皮	(79)
(一)工艺流程	(79)
(二)生产技术要点	(79)
(三)产品质量标准	(80)
六、猕猴桃羊羹	(80)
(一)工艺流程	(80)
(二)生产技术要点	(80)
(三)产品质量标准	(82)
七、果脯蜜饯生产中容易出现的质量问题与解决方 法	(82)
(一)果脯的“结晶返砂”与“流糖”	(82)
(二)煮烂和干缩现象	(84)
(三)成品褐变问题	(85)
(四)返砂产品不“返砂”	(85)
(五)糖液的重复使用问题	(86)
(六)产品的发酵和霉烂	(87)
八、果酱类产品中容易出现的质量问题与解决方法	(87)
(一)变色	(87)
(二)果酱结晶	(88)
(三)液汁分离	(88)