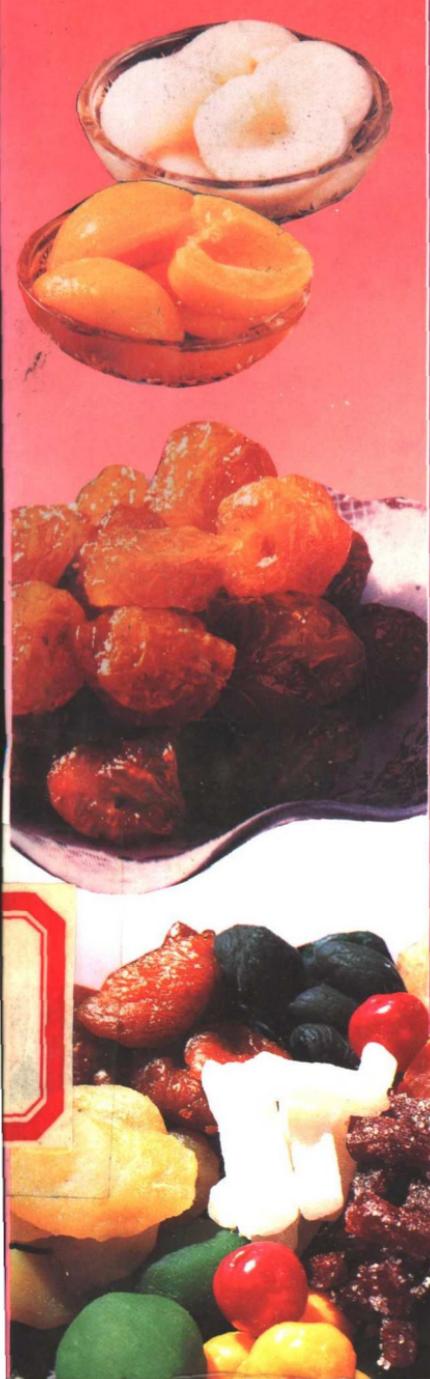


# 实用果蔬加工工艺

张大鹏

主编



# 实用果蔬加工工艺

张大鹏 主编

中国轻工业出版社

(京) 新登字 034 号

**图书在版编目 (CIP) 数据**

实用果蔬加工工艺/张大鹏编著. —北京: 中国轻工业出版社, 1994. 9

ISBN 7-5019-1678-0

I. 实… II. 张… III. ①水果加工-生产工艺②蔬菜加工-生产工艺 IV. TS255. 36

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 10806 号

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街 6 号)

高碑店市印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

787×1092 毫米 1/32 印张: 6.375 插页: 4 字数: 142 千字

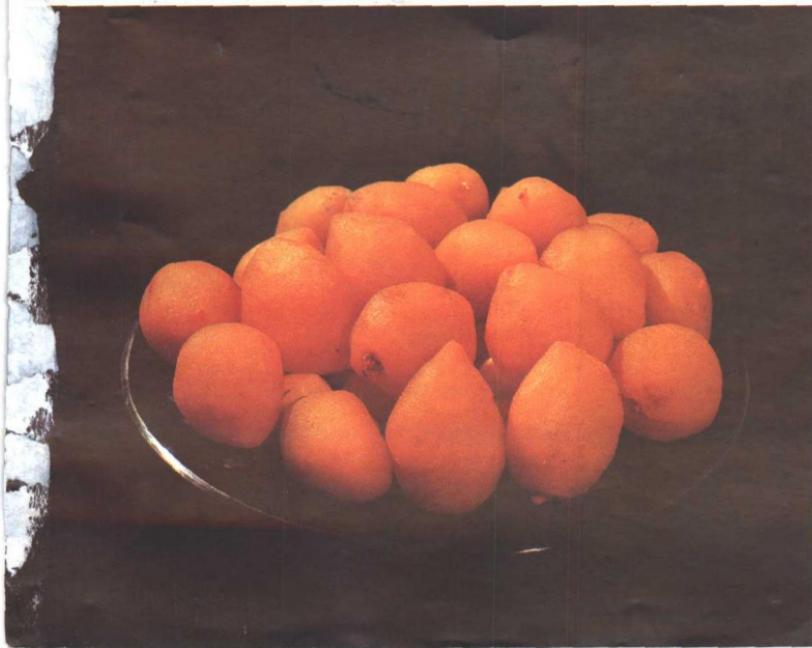
1994 年 10 月 第 1 版第 1 次印刷

印数: 1—6000 定价: 10.00 元

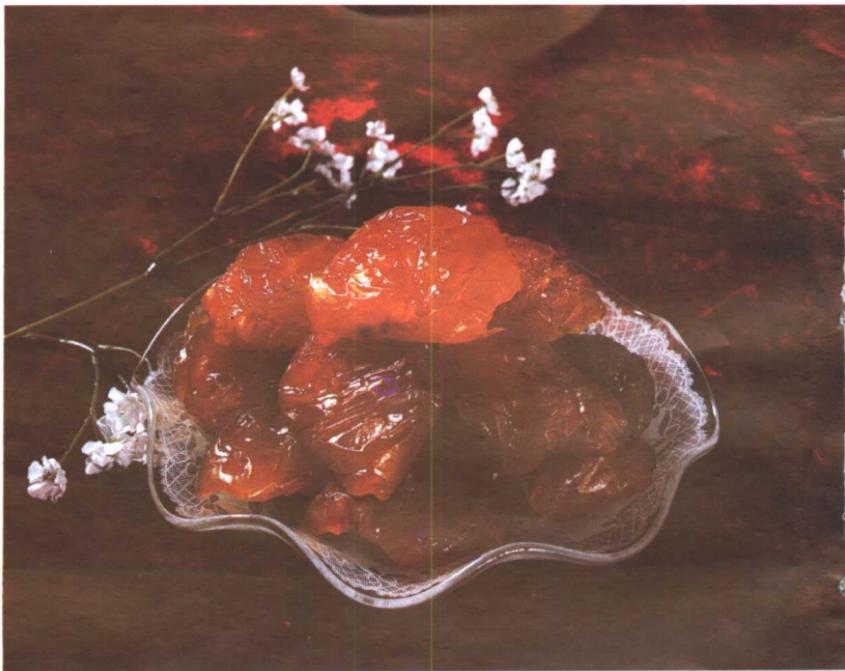
桃脯



黃桃

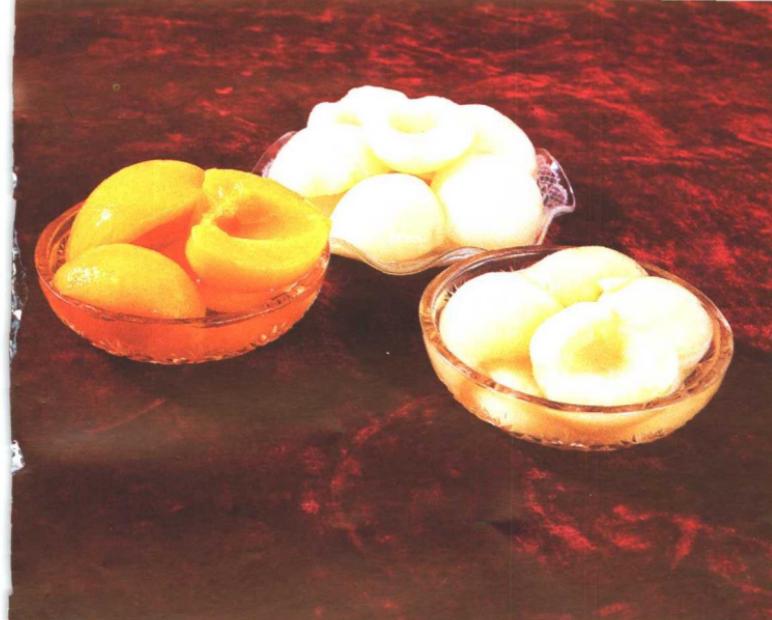


红珠李子



皮苹果脯

黄桃白桃梨罐头



黄金李子

山楂片



雪花山楂条



# 山楂果汁



2011/04/03

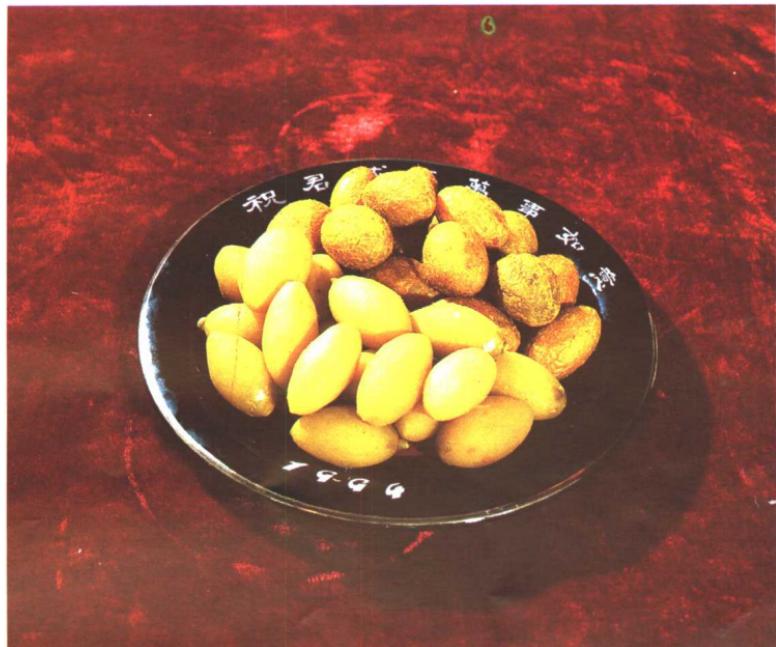
瓜条



梨脯



草橄榄  
蜜橄榄

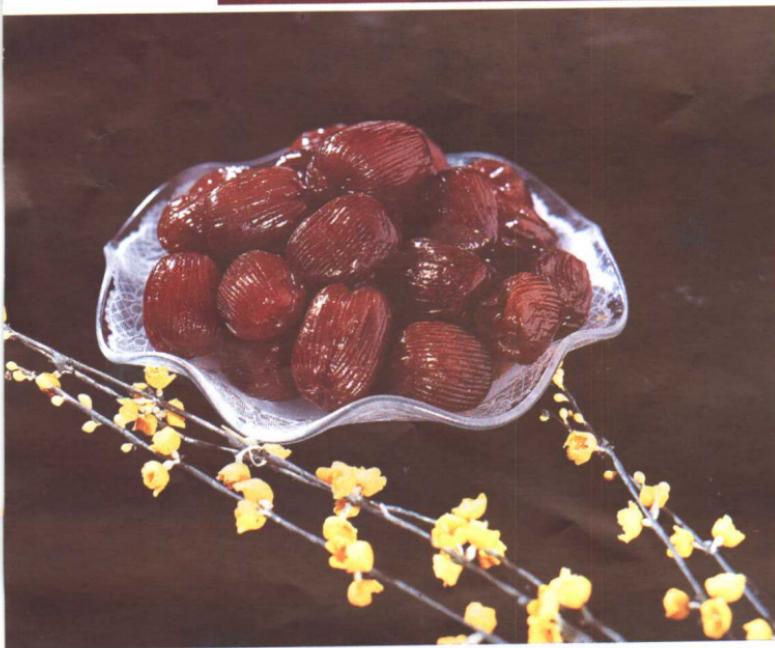


太平果

杏脯



蜜枣



## 前　　言

随着城乡人民生活水平的不断提高，人们对食品营养的需求也日益增长。果蔬因其含有多种营养成分，对调节人体生理机能，促进摄取各种营养物质有着十分重要的作用，因而受到人们的普遍重视，同样也引起了食品加工企业的兴趣。近年来，果蔬加工制品市场需求广阔，果蔬种植业也正在蓬勃发展，这无疑促进了城乡经济的繁荣。但果蔬加工企业也面临着更严峻的挑战：信息闭塞、运销贮藏能力不适应市场的发展、加工技术落后、产品品种和质量跟不上消费者的需求、企业经济效益低下。针对这些情况，我们编写了这本书，力求以“新”和“实用”的角度，介绍了30多种果蔬、150余种产品的原料、配方、工艺技术关键、质量要求和检测等。

在编写这本书的过程中，我们听取了各方面的意见，但由于编者水平有限，加之时间仓促，书中不妥和错误之处在所难免，恳请广大同仁批评指正，以便再版时改进。需详细询问书中有关内容的，可与编者直接联系。

编者地址：北京市丰台区文体路乙24号

邮政编码：100071

张大鹏

1994年6月于北京

# 目 录

## 一、果品加工基本知识

### (一) 果品的化学成分及有关特性

水分 (2) 糖类 (2) 有机酸 (3) 含氮物质  
(4) 喀宁物质 (4) 脂类 (5) 挥发性油  
(5) 色素 (6) 维生素 (7) 矿物质 (7)

### (二) 果品加工保藏原理

果品及其制品败坏的原因 (8) 果品及其制品保藏原理 (9)

### (三) 果品加工前的处理

原料的选择和分级 (11) 果品的洗涤 (11)  
果品的去皮、去核和切分 (12) 果品的热烫  
(14)

### (四) 加工用水与辅助原料

加工用水 (14) 添加剂 (16) 防腐剂 (17)  
澄清剂 (18)

## 二、果品加工工艺

### (一) 苹果

糖水苹果 (19) 苹果甜果汁 (20) 苹果脯  
(22) 苹果酱 (23) 苹果酒 (24) 苹果干  
(26) 苹果圈 (27)

### (二) 梨

糖水梨 (28) 梨蜜饯 (30) 梨脯 (31) 梨  
干 (32) 梨酒 (33)

### (三) 桃

糖水黄桃 (35) 糖水白桃 (36) 桃子甜果汁  
(38) 蜜桃片 (39) 桃脯 (40) 桃干 (42)  
桃制果丹皮 (43) 桃子酱 (44)

### (四) 山楂

糖水山楂罐头 (46) 糖浆山楂罐头 (49) 山  
楂糖粉 (51) 山楂脯 (52) 山楂饼 (53)  
山楂片 (55) 山楂条 (56) 山楂冻 (57)  
山楂果丹皮 (58) 山楂糖葫芦 (60) 山楂糕  
(60) 山楂酱 (62) 山楂羊羹 (64)

### (五) 柑桔

糖水桔片 (66) 柑桔汁 (68) 桔汁汽水  
(69) 桔酱 (70) 桔饼 (72) 蜜桔皮 (73)

桔皮青红丝 (74)

### (六) 金桔

糖水金桔 (75) 糖浆金桔 (77) 金桔糖  
(78) 金桔饼 (79)

### (七) 枣

京式蜜枣 (80) 无核蜜枣 (82) 金丝蜜枣  
(84) 枣脯 (85) 枣酱 (85)

### (八) 猕猴桃

糖水猕猴桃 (87) 猕猴桃罐头 (88) 猕猴桃  
汁 (90) 猕猴桃晶 (91) 猕猴桃果脯 (92)  
猕猴桃蜜饯 (93) 猕猴桃果片 (94) 猕猴桃  
酱 (95)

### (九) 柿子

柿脯 (97) 柿饼 (98) 糖柿片 (100) 柿子  
果丹皮 (101)

### (十) 葡萄

糖水葡萄 (102) 葡萄汁 (103) 葡萄干  
(105)

### (十一) 杨梅

糖水杨梅 (106) 杨梅果汁 (107) 七珍梅  
(108) 杨梅干 (110) 糖渍杨梅 (110)

## (十二) 李子

糖水李子 (111) 李干 (113) 无核嘉应子  
(114) 蜜李果 (115) 李脯 (117) 话李  
(118)

## (十三) 梅

话梅 (119) 脆青梅 (120) 青梅干 (121)  
玫瑰半梅 (122) 青口梅 (122) 乌梅干  
(123) 玫瑰梅 (124) 陈皮梅 (125)

## (十四) 草莓

清水草莓 (125) 草莓酱 (126) 草莓汁  
(127) 草莓果冻 (129)

## (十五) 杏

糖水杏 (131) 杏果汁 (132) 杏蜜饯 (133)  
杏话梅 (135) 杏酱 (136) 杏脯 (137)  
杏干 (138)

## (十六) 龙眼

糖水龙眼 (139) 龙眼膏 (141) 龙眼酱  
(142) 龙眼干 (143) 龙眼肉 (145)

## (十七) 樱桃

糖水樱桃 (146) 樱桃蜜饯 (147) 樱桃脯  
(148) 樱桃干 (149)

## (十八) 菠萝

糖水菠萝 (151)    菠萝汁 (152)    菠萝脯  
(153)    菠萝晶 (154)

## (十九) 荔枝

糖水荔枝 (156)    荔枝果汁 (157)    荔枝干  
(158)

## (二十) 西瓜

西瓜脯 (160)    西瓜汁 (161)    西瓜条 (161)

## (二十一) 香蕉

糖水香蕉 (163)    香蕉脆片 (164)

## (二十二) 橄榄

玫瑰橄榄 (165)    和顺橄榄 (166)    丁香橄榄  
(167)    蜜橄榄 (168)

## (二十三) 枇杷

糖水枇杷 (169)    枇杷汁 (171)    枇杷脯  
(172)

## (二十四) 核桃

核桃仁 (173)    酱核桃 (174)    椒盐山核桃  
(175)

## (二十五) 板栗

糖水板栗 (177)    糖炒栗子 (178)