

SHUIGUOSHENJIAGONGJISHU



城乡快速致富丛书

水果 深加工技术 与 工艺配方

严奉伟 吴光旭 编著



YUGONGYIPEIFANG



科学技术文献出版社

城乡快速致富丛书

水果深加工技术与 工艺配方

严奉伟 吴光旭 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

水果深加工技术与工艺配方/严奉伟,吴光旭编著.-北京:科学技术文献出版社,2001.5

(城乡快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3779-2

I. 水… II. ①严…②吴… III. ①水果加工-生产工艺②水果加工-配方 IV. TS255.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 14843 号

出 版 者:科学技术文献出版社

地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话:(010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话:(010)68515544-2953,(010)68515544-2172

网 址:<http://www.stdph.com>

E-mail:stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:袁其兴

责 任 编 辑:袁其兴

责 任 校 对:李正德

责 任 出 版:周永京

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京建外印刷厂

版 (印) 次:2001 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:283 千

印 张:11.5

印 数:1~8000 册

定 价:16.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书以实例的形式介绍市场经济条件下急需的水果商品化处理和深加工的工艺、技术与配方。全书共分四章,分别介绍鲜销水果的商品化处理、风味水果食品深加工、营养保健食品深加工及水果加工副产品的综合利用等方面的内容。每一例包括产品特色、主要原辅料、主要设备、工艺流程、操作要点说明、产品质量指标等内容。实例中的产品,既符合现代食品发展的潮流,又深受广大消费者喜爱。每一实例既在技术上具备先进性,又在操作、控制方面具备简便可行的特点。

本书可供从事水果生产和加工方面新产品开发的技术人员、生产人员参考使用,也可作为高等院校师生的参考书。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合
性出版机构,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技
政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

前 言

水果是人民生活的必需品,大力发展水果的生产与加工,既可满足市场的需要,又可以提高果农的收入,增加社会财富,还可以对我国的现代化事业做贡献。经过近些年的发展,我国人民的消费观念已经发生很大的变化,现在人们对食品的要求,已经不仅仅是满足能解决温饱问题,而是越来越强调食品的安全、营养、保健功能、风味、美观、标准化等等。水果的生产与加工,也必须适应当前这一国际食品发展的潮流。近几年来,我国的水果产量有了很大的提高,水果市场已经实现了从卖方市场向买方市场的转变,原来的粗放经营模式已经不适应当前发展的形势。水果的生产,要进一步发展,要获得高效益,就必须加强对鲜销水果的商品化处理,对水果进行符合当代食品发展潮流的深加工。鲜销水果的商品化处理、风味水果食品深加工、营养保健水果食品深加工、水果加工副产品的综合利用,是当前水果生产与加工的热点,也是决定水果生产与加工效益的关键。我国与发达国家在水果业方面的差距,也主要集中在这几个方面,我国加入 WTO 后,我们的水果生产与加工企业能否经受住国外产品的冲击,能否在国际市场上占据一定份额,关键也在于国内企业在这几个方面做得如何。我们以这几个方面的加工实例为重点,编著了这本《水果深加工技术与工艺配方》,目的就是希望能够为我国从事水果生产与加工的企业或个人提供一些帮助,促进我国水果业的技术创新,为我国水果生

产与加工业的发展做出我们的贡献。在选编实例时,我们也充分考虑了我国的国情,既注重了加工技术要尽可能先进,产品尽可能符合国际食品发展的潮流,为广大消费者所喜爱,又注意了设备、投资尽量要节省,操作、控制技术尽量要简单、可靠。

很多水果加工产品,既有独特的风味,也有丰富的营养,同时还具有多方面的保健功能,我们只能依据其某一个方面加以分类。

在编写这本书时,我们参考了大量文献资料,许多文献资料无法在参考文献中一一列出,谨向这些资料的作者表示深深的感谢。

限于编著者的学术水平,本书难免有缺陷、纰漏,敬请广大读者和专家批评指正。



科学技术文献出版社方位示意图



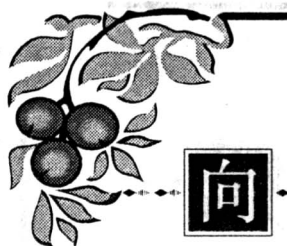
向您推荐

◆◆◆我社部分优秀畅销系列书◆◆◆

实用果蔬保鲜技术	22.00
新型蛋制品加工工艺与配方	12.00
面包加工及面包添加剂	12.00
蛋糕加工技术及工艺配方	10.00
新型保健冰淇淋加工工艺与配方	19.00
蜂产品加工技术与保健	16.00
杂粮食品加工工艺与配方	9.00
固体饮料加工工艺与配方	12.00
蔬菜汁的配方与加工	15.00
新型果蔬食品加工工艺与配方	18.50

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515544



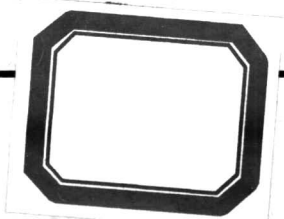
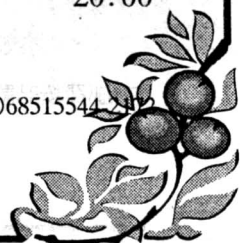


向 您 推 荐

◆◆◆◆◆ 我社部分优秀畅销系列书 ◆◆◆◆◆

面制品加工工艺与技术	9.00
米制品加工工艺与配方	9.00
果仁食品加工工艺与配方	9.00
新型饮料加工工艺配方	22.00
果蔬预冷贮藏保鲜技术	14.00
玉米食品加工工艺与配方	10.00
新型豆制品加工工艺与配方	15.00
薯类制品加工工艺与配方	12.00
保健豆制品加工 200 例	18.30
蔬菜深加工 247 例	20.00

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515544





橘子汁



山楂片



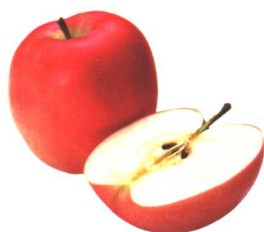
果脯



果冻



速冻草莓



苹果汁



酸枣汁



蜜枣

目

录

第1章 鲜销水果的商品化处理	(1)
第一节 采收	(2)
第二节 选别与分级	(9)
第三节 预冷	(13)
第四节 预贮愈伤	(17)
第五节 洗果涂膜	(18)
第六节 化学药剂处理	(22)
第七节 催熟与脱涩	(27)
第八节 包装	(30)
第2章 风味水果食品深加工技术	(37)
第一节 休闲性水果食品深加工技术	(37)
一、苹果脆片	(37)
二、香蕉脆片	(39)
三、膨化苹果脯	(41)
四、油余香蕉片	(42)
五、油炸香蕉脆片	(44)
六、琥珀杏仁	(45)
七、香兰桃片	(46)
八、油炸麻辣杏仁	(48)
九、山楂片	(49)
十、蜜橄榄	(51)
十一、速冻芒果加糖片	(52)

十二、速冻草莓·····	(52)
十三、速冻荔枝果肉·····	(53)
十四、速冻黑莓·····	(55)
十五、速冻苹果·····	(55)
十六、速冻柿子·····	(56)
十七、速冻李果·····	(57)
十八、速冻桃子·····	(58)
十九、速冻梨果·····	(59)
二十、速冻葡萄·····	(59)
二十一、速冻柑橘·····	(60)
二十二、西番莲糖浆果汁·····	(60)
二十三、杏脯·····	(62)
二十四、包仁野山杏果脯·····	(64)
二十五、无花果果脯·····	(65)
二十六、芒果蜜饯·····	(67)
二十七、青梅果脯·····	(68)
二十八、樱桃脯·····	(70)
二十九、苹果梨脯·····	(71)
三十、香蕉果脯·····	(72)
三十一、多次煮制法制梨脯·····	(74)
三十二、无核加应子·····	(75)
三十三、苹果脯·····	(76)
三十四、山楂酱·····	(77)
三十五、猕猴桃酱·····	(78)
三十六、龙眼酱·····	(79)
三十七、杨桃酱·····	(80)
三十八、杏酱·····	(82)
三十九、柑橘酱·····	(83)

四十、苹果酱·····	(84)
四十一、菠萝酱·····	(85)
四十二、草莓酱·····	(86)
四十三、桃酱·····	(88)
四十四、水蜜桃果酱·····	(89)
第二节 天然风味水果食品深加工技术 ·····	(91)
一、椰子汁饮料·····	(91)
二、无花果果汁饮料·····	(92)
三、天然枇杷汁饮料·····	(94)
四、刺梨、火棘复合果汁饮料 ·····	(96)
五、金樱子果汁饮料·····	(98)
六、香蕉、甜橙、西番莲复合汁饮料 ·····	(101)
七、橄榄汁饮料 ·····	(102)
八、番石榴汁饮料 ·····	(104)
九、草莓带肉果汁饮料 ·····	(105)
十、猕猴桃果肉饮料 ·····	(107)
十一、猕猴桃汁饮料 ·····	(108)
十二、火棘果汁饮料 ·····	(109)
十三、红树莓山楂复合果汁饮料 ·····	(111)
十四、杏仁浆 ·····	(114)
十五、胡柚砂囊罐头 ·····	(115)
十六、芒果果茶 ·····	(116)
十七、酸奶葡萄干 ·····	(118)
十八、脱水芒果块 ·····	(120)
十九、樱桃干 ·····	(122)
二十、草莓干 ·····	(123)
二十一、苹果干 ·····	(124)
二十二、桃干 ·····	(125)

二十三、梨干	(126)
二十四、野蔷薇果干	(127)
二十五、核桃仁	(128)
二十六、板栗粉	(129)
二十七、糖水芒果罐头	(130)
二十八、刺梨罐头	(131)
二十九、糖水枇杷罐头	(132)
三十、糖水荔枝罐头	(133)
三十一、糖水杨梅罐头	(135)
三十二、糖水黑莓罐头	(136)
三十三、去皮去籽葡萄罐头	(137)
三十四、糖水核桃仁罐头	(139)
三十五、糖水红枣罐头	(140)
三十六、糖水李子罐头	(141)
三十七、糖水海棠罐头	(142)
三十八、糖水猕猴桃罐头	(143)
三十九、切片猕猴桃罐头	(145)
四十、糖水龙眼罐头	(145)
四十一、糖水樱桃罐头	(147)
四十二、糖水菠萝罐头	(148)
四十三、糖水梨罐头	(149)
四十四、糖水桃罐头	(150)
四十五、糖水苹果罐头	(152)
四十六、糖水橘子罐头	(153)
第三节 形成独特风味的水果食品深加工技术	(155)
一、十香橄榄	(155)
二、麻辣桃片	(156)
三、椒盐山核桃	(157)

四、酱核桃	(158)
五、干装咸杏仁罐头	(159)
六、含气调理保鲜板栗	(162)
七、软包装板栗罐头	(164)
八、琥珀板栗脯软罐头	(164)
九、人工干制柿饼	(166)
十、橘饼	(168)
十一、核桃晶	(169)
十二、西番莲果晶	(171)
十三、橄榄果珍	(173)
十四、杏仁霜	(174)
十五、香蕉粉	(176)
十六、芒果椰子鲜果冰淇淋	(177)
十七、枣泥、枣酱和枣蓉	(179)
十八、参膏醉枣	(180)
十九、柑橘糕	(181)
二十、菊花枣酒	(183)
二十一、海棠酒	(185)
二十二、榴莲菠萝果酒	(186)
二十三、沙棘酒	(188)
二十四、木瓜酒	(189)
二十五、山荆子果酒	(190)
二十六、起泡椰液酒	(192)
二十七、山楂白兰地	(194)
二十八、苹果醋	(197)
二十九、枣醋	(198)
第3章 营养保健水果食品深加工技术	(199)
第一节 营养丰富的水果食品深加工技术	(199)

一、苹果汁	(199)
二、葡萄汁	(202)
三、酸枣汁	(204)
四、刺梨汁	(205)
五、刺梨原果汁	(206)
六、猕猴桃原汁	(207)
七、草莓原汁	(209)
八、混浊桃汁	(210)
九、柑橘汁	(211)
十、澄清梨汁	(213)
十一、香蕉原汁	(214)
十二、枇杷汁	(215)
十三、桑葚果汁	(216)
十四、草莓清汁	(218)
十五、澄清石榴汁	(219)
十六、鲜榨苹果汁	(220)
十七、鲜榨桃汁	(221)
十八、沙田柚汁	(222)
十九、李子汁	(224)
二十、椰子汁	(225)
二十一、银耳梨汁	(226)
二十二、胡柚悬浮果汁	(228)
二十三、西番莲果实原浆	(229)
二十四、杨梅汁	(231)
二十五、荔枝汁	(232)
二十六、石榴汁饮料	(233)
二十七、浓缩菠萝汁	(234)
二十八、黑莓浓缩汁	(236)