



科学文库 · 实用生活文库

刘海英 等编

果品加工技术



远 方 出 版 社

KE XUE WEN KU
科学文库

实用生活文库

果品加工技术

刘海英 等/编

远方出版社

责任编辑:胡丽娟

封面设计:艾 伦

科学文库

实用生活文库·果品加工技术

编 著 者	刘海英 等
出 版	远方出版社
社 址	呼和浩特市乌兰察布东路 666 号
邮 编	010010
发 行	新华书店
印 刷	北京兴达印刷有限公司
版 次	2005 年 1 月第 1 版
印 次	2005 年 1 月第 1 次印刷
开 本	850×1168 1/32
印 张	680
字 数	4860 千
印 数	1—5000
标准书号	ISBN 7—80723—000—2/G·1
本册定价	23.00 元

远方版图书,版权所有,侵权必究。

远方版图书,印装错误请与印刷厂退换。

前 言

当今的农业与农村正发生着日新月异的变化。随着社会与科学的飞速发展,科技逐渐走进农村,走进千家万户。在踏进小康社会、建立美好家园的过程中,大力推进科技进步,以科技创造新生活是一条简便而又实用的道路。

现在的农村,养殖与种植是发家致富的好途径,农村的广阔天地提供了施展拳脚的舞台,然而许多人往往在下了决心付出努力之后无功而返,一个主要的原因是没有真正掌握简单实用的好方法,没有找到真正有发展前景的好门路。为了您以后的发展,我们在广泛调查的基础上,针对目前农业产业结构调整的新契机,特编写了这套丛书。

该丛书介绍了目前国内养殖种植业中较为热门的水产、经济动物养殖技术、农产品加工,以及常见的瓜果蔬菜和食用菌种植技术,在告诉您常规技术的同时,重点突出了新技术、

新方法和关键技术的介绍,帮助您在利用现有资源和设备的基础上,尽量降低成本;更重要的是打破了教科书式的写作模式,通俗易懂,具有很强的指导性和可操作性。

致富门路千万条,也不必完全按照书中的做法,可根据实际情况,具体问题具体对待。当然,能够为您的生活增色,是我们的目的所在。

编 者

目 录

第一章 菠萝加工技术

第一节	菠萝夹心糖的加工技术	1
第二节	菠萝脯如何加工	2
第三节	脱水菠萝如何加工	4
第四节	菠萝糖是如何加工	5
第五节	菠萝果冻是如何加工的	6
第六节	菠萝果丹皮如何加工	7
第七节	菠萝芯如何加工	9

第二章 草莓的加工技术

第一节	草莓酱的加工	11
第二节	五种草莓制品的加工	13
第三节	草莓加工三法	14
第四节	草莓加工四例	16
第五节	草莓食品加工	22
第六节	草莓酒酿制新工艺	25

第七节 草莓的贮藏技术	27
-------------------	----

第三章 柑桔的加工技术

第一节 我国柑橘加工业的几个问题	33
第二节 柑桔胚如何加工	36
第三节 糖桔饼怎样制法	37
第四节 “青红丝”怎样加工	38
第五节 柑桔果丹皮如何加工	39
第六节 九制陈皮怎样加工	41
第七节 九制柚皮如何加工	42
第八节 柠檬酸的提取工艺是什么	43
第九节 从柑桔皮中如何提取液体果胶	45
第十节 从柚皮中如何提取果胶	46
第十一节 柚皮糖应如何加工	48
第十二节 固体饮料柑桔晶如何加工	49
第十三节 天然橙皮软糖如何加工	50
第十四节 柑桔果冻如何制法	52
第十五节 柚皮酱应如何加工	53
第十六节 陈皮酱如何加工	54
第十七节 甘草金桔如何加工	56
第十八节 糖金柑如何加工	57
第十九节 柑桔芳香油如何提取	58

第四章 橄榄的加工技术

第一节	榄胚如何加工	60
第二节	果汁榄是如何加工的	61
第三节	油榄如何加工	63
第四节	无核榄是怎样加工的	64
第五节	化皮榄如何加工	65
第六节	甘草榄如何加工	66
第七节	辣椒榄如何加工	68

第五章 黄皮的加工技术

第一节	蜜饯黄皮如何加工	70
第二节	黄皮如何进行低糖蜜饯	71
第三节	黄皮酱是如何加工的	72

第六章 梨的加工技术

第一节	刺梨果汁及饮料加工	74
第二节	桂花梨蓉	76
第三节	陈贝梨膏糖	77
第四节	陈皮酸梨汁加工技术	78

第五节	糖水梨类罐头的加工	79
第六节	梨类脯的加工	80
第七节	梨类汁的加工	81

第七章 李子的加工技术

第一节	李胚如何加工	84
第二节	蜜李如何加工	85
第三节	无核蜜脆李如何加工	87
第四节	柠檬李如何加工	88
第五节	不同风味的话李如何加工	90
第六节	姜汁李如何加工	91
第七节	无核嘉应子如何加工	92
第八节	川贝陈皮李如何加工	94
第九节	桂花李如何加工	95

第八章 荔枝的加工技术

第一节	荔枝干烘烤加工方法	97
第二节	荔枝干加工技术	100
第三节	荔枝酒和荔枝胶	101
第四节	蜜饯荔枝肉	102
第五节	糖水荔枝罐头	102

果品加工技术

第六节	荔枝奶粉如何加工	105
第七节	荔枝干的加工技术是怎样的	106

第九章 龙眼的加工技术

第一节	龙眼奶粉如何加工	108
第二节	龙眼酱的加工	109
第三节	龙眼膏制作	110
第四节	龙眼罐头	111
第五节	龙眼肉的制作	112
第六节	龙眼酒加工工艺	113
第七节	龙眼干(桂圆干)的制作	118
第八节	桂圆肉加工方法	121
第九节	圆肉的加工技术是怎样的	123

第十章 芒果加工技术

第一节	芒果盐胚如何加工	125
第二节	什锦芒果酱如何加工	126
第三节	话芒如何加工	127
第四节	甜酸芒果片是怎样加工的	128
第五节	陈皮芒如何加工	129
第六节	芒果软糖是怎样加工的	131

实用生活文库

第七节	开胃芒果如何加工	132
第八节	芒果果皮丹如何加工	133
第九节	芒果脯是怎样加工的	135
第十节	甘草芒果如何加工	136
第十一节	芒果干如何加工	137
第十二节	水晶什锦芒果粒是怎样加工的	138

第十一章 梅子的加工技术

第一节	青梅凉果的制作	140
第二节	菠萝梅是怎样加工的	142
第三节	梅胚是怎样加工的	144
第四节	陈皮梅的加工技术是什么	145
第五节	话梅是怎样加工的	146
第六节	从鲜梅直接加工成饮料的新工艺	148
第七节	糖脆梅的加工工艺是什么	149
第八节	乌梅是怎样加工的	150

第十二章 猕猴桃加工技术

第一节	野生猕猴桃果脯加工	152
第二节	猕猴桃脯如何加工	155
第三节	猕猴桃酸奶如何加工	156

果品加工技术

第四节	桂花猕猴桃酱如何加工	158
-----	------------------	-----

第十三章 木瓜加工技术

第一节	木瓜的采收加工及用途	160
第二节	酸木瓜(乳酸发酵)的技术如何	161
第三节	甜酸脆口木瓜脯如何加工	163
第四节	多味木瓜脯如何加工	164
第五节	复合木瓜果酱如何加工	165
第六节	柠檬瓜条怎样加工	166

第十四章 柠檬加工技术

第一节	柠檬盐胚如何加工	168
第二节	柠檬脯如何加工	169
第三节	甘草柠檬如何加工	170
第四节	陈皮柠檬酱如何加工	172

第十五章 苹果加工技术

第一节	苹果冰淇淋	176
第二节	苹果干的加工	179
第三节	苹果果醋加工方法	179

实用生活文库

第四节	苹果四层糕	180
第五节	条纹苹果	181
第六节	苹果汁的加工	182
第七节	如何加工苹果泥和苹果脆片	184
第八节	苹果多酚的开发与应用	187
第九节	苹果脯如何加工	190
第十节	糖水苹果罐头的加工	192
第十一节	苹果脯新加工	193

第十六章 葡萄加工技术

第一节	果酒决战新世纪——我国葡萄酒走势浅析 ...	195
第二节	葡萄汁饮料生产技术	199
第三节	葡萄干的加工	200
第四节	葡萄汁的生产技术	202
第五节	葡萄酒的加工	203
第六节	葡萄汁的加工	205
第七节	多味葡萄加工技术	207
第八节	葡萄加工四种	209
第九节	葡萄原汁的加工	211
第十节	新疆葡萄干	213
第十一节	白兰地生产工艺	214

第十七章 山楂加工技术

第一节	自制山楂冻	229
第二节	两种山楂小食品的加工技术	230
第三节	山楂、胡萝卜果酱	232
第四节	低糖山楂脯加工工艺	233
第五节	低糖山楂汁饮料的制作	235

第十八章 柿子的加工技术

第一节	鲜柿脱涩技术	237
第二节	柿坠加工新工艺	238
第三节	柿饼吊晒加工法	240
第四节	柿子晶的加工工艺	241
第五节	柿子加工二法	243
第六节	柿子加工三法	245
第七节	如何加工柿子糕	246

第十九章 桃的加工技术

第一节	衢州乌桃及其果汁的加工技术	249
第二节	鲜桃果茶的加工技术	253

第三节	桃干的加工技术	255
第四节	香兰桃片的加工技术	256

第二十章 无花果的加工

第一节	无花果干如何加工	259
第二节	无花果的采收加工及用途	260
第三节	蜜饯无花果如何加工	261
第四节	九制无花果如何加工	263
第五节	无花果酱如何加工	264
第六节	无花果酒如何加工	265

第二十一章 香蕉的加工

第一节	香蕉采后加工	267
第二节	香蕉防腐技术	272
第三节	香蕉的贮藏保鲜技术	274
第三节	香蕉的加工产品	276

第二十二章 杨桃的加工技术

第一节	香渍杨桃如何加工	279
第二节	酸杨桃盐胚如何加工	280

果品加工技术

第三节	杨桃脯如何加工	281
第四节	杨桃干如何加工	283
第五节	甘草杨桃如何加工	284
第六节	杨桃糖如何加工	285

第二十三章 枣的加工

第一节	乌枣熏制法	287
第二节	红枣带汁蜜饯加工技术	288
第三节	枣汁加工技术	290
第四节	无核糖枣	292

第二十四章 西瓜的加工技术

第一节	西瓜皮提取果胶新技术	294
第二节	西瓜综合利用	295
第三节	西瓜皮蜜饯如何加工	298
第四节	西瓜番茄苦瓜复合汁饮料	300
第五节	西瓜番茄酱的研制	301
第六节	西瓜子如何加工	302

第一章 菠萝加工技术

第一节 菠萝夹心糖的加工技术

菠萝除果心组织较为致密外，果肉组织疏松多汁。菠萝糖渍工艺优点是糖渍后仍带菠萝特有芳香，与缺乏香气的水果配合加工，可以改进制品风味。本制品菠萝夹心糖加工分为两部分，首先把菠萝果肉加工成粒状果脯，其加工技术如下：

1、原料处理：所用原料可以是从小菠萝去心机中取得的圆柱形果心横切成1—1.5厘米小圆粒，或是直接把菠萝果肉切成1—1.5厘米正方粒。

2、硬化处理：用饱和石灰水浸8小时或者用0.5%明矾液浸8—10小时，移出清水漂净，沥干水分，准备糖煮。

3、糖煮：每50公斤果粒用60%浓度的砂糖液40公斤加热煮沸，直煮到果粒透明，移出果粒准备烘制。

4、干燥：以60摄氏度烘制果粒含水量不超过8%，冷后再喷以菠萝香精，待用。

5、软糖加工：所用凝胶剂为卡拉胶与琼脂合用，可用