

果蔬加工工艺学 概论

刘士健

食品安全与管理服务公众号
北京正博和源科技有限公司





- 什么是果蔬加工？
- 请举例说一下我们日常碰到的果蔬加工类型都有哪些？
- 果蔬加工的意义是什么？



果蔬加工：就是通过各种加工工艺处理，使果蔬达到**长期保存**、**随时取用**的目的。在加工处理中要最大限度的保存其营养成分，改进食用价值，使加工品的色、香、味俱佳，组织形态更趋完美，进一步提高果蔬加工制品的**商品化水平**。



第一章 果蔬加工概论

- 世界最大的果蔬产品加工国
- 果蔬加工对解决三农问题意义重大
- 据测算，我国农产品加工业产值与农业产值的比值，每增加0.1个百分点，就可以带动230万人就业，带动农民人均增收193元。



第一节 国内外果蔬加工现状

- 一、国内
- 优势产业带逐步形成
- 高新技术开始应用（果蔬汁饮料）
- 国外市场开始扩大
- **标准**体系不断完善





我国果蔬加工目前主要存在问题

- 专用加工品种缺乏和原料基地不足





我国果蔬加工目前主要存在问题

- 果蔬加工技术和加工装备制造水平低



经典削皮刀





我国果蔬加工目前主要存在问题

- 果蔬产业的标准体系与质量控制体系尚不完善



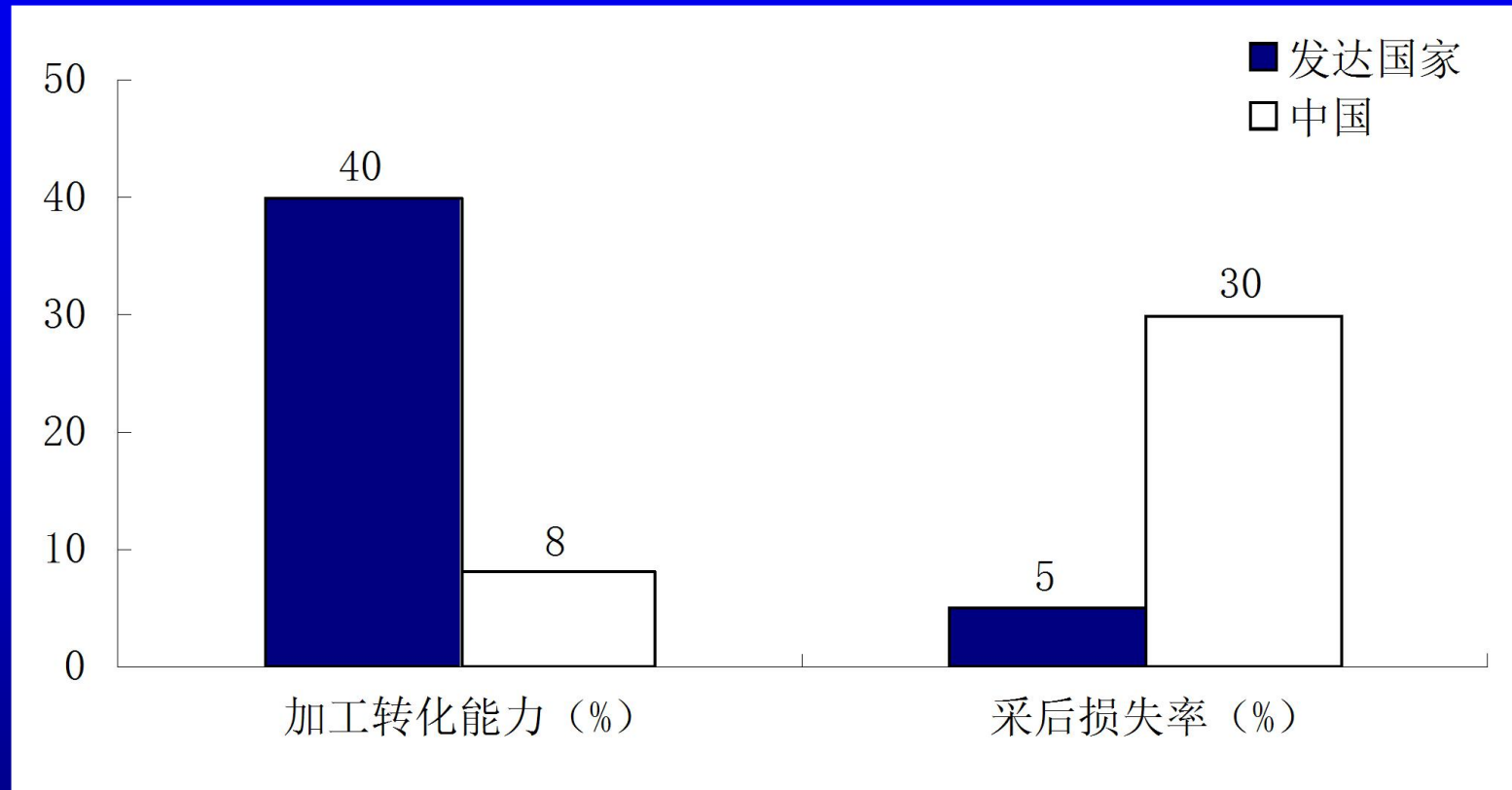


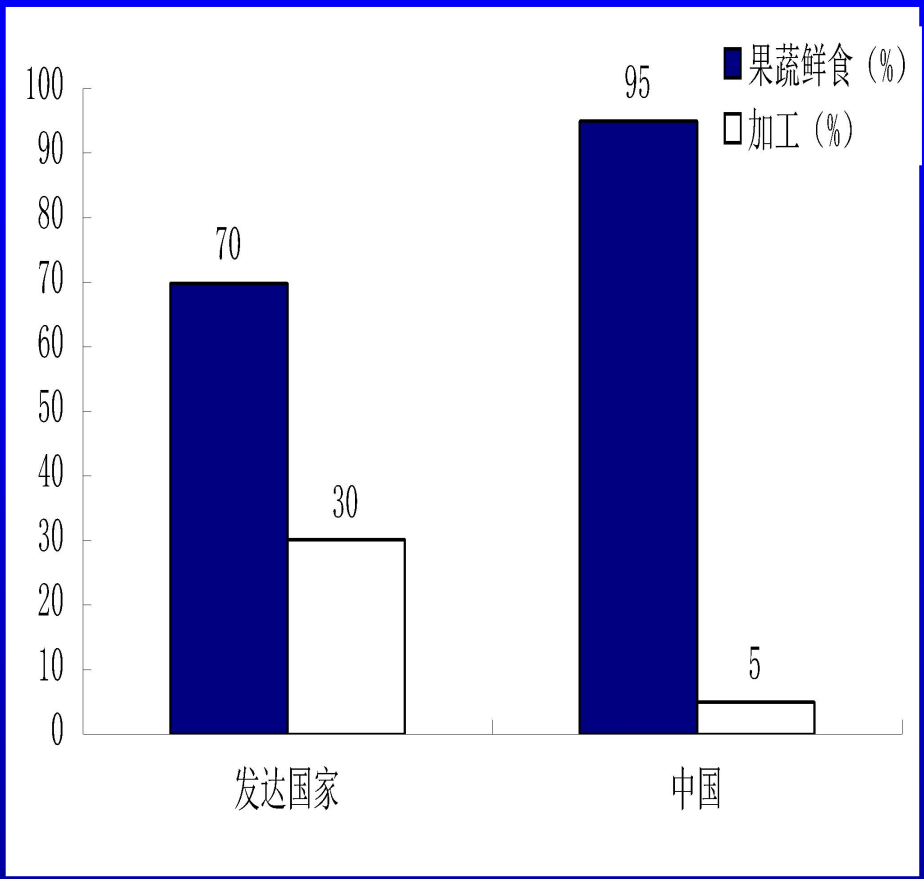
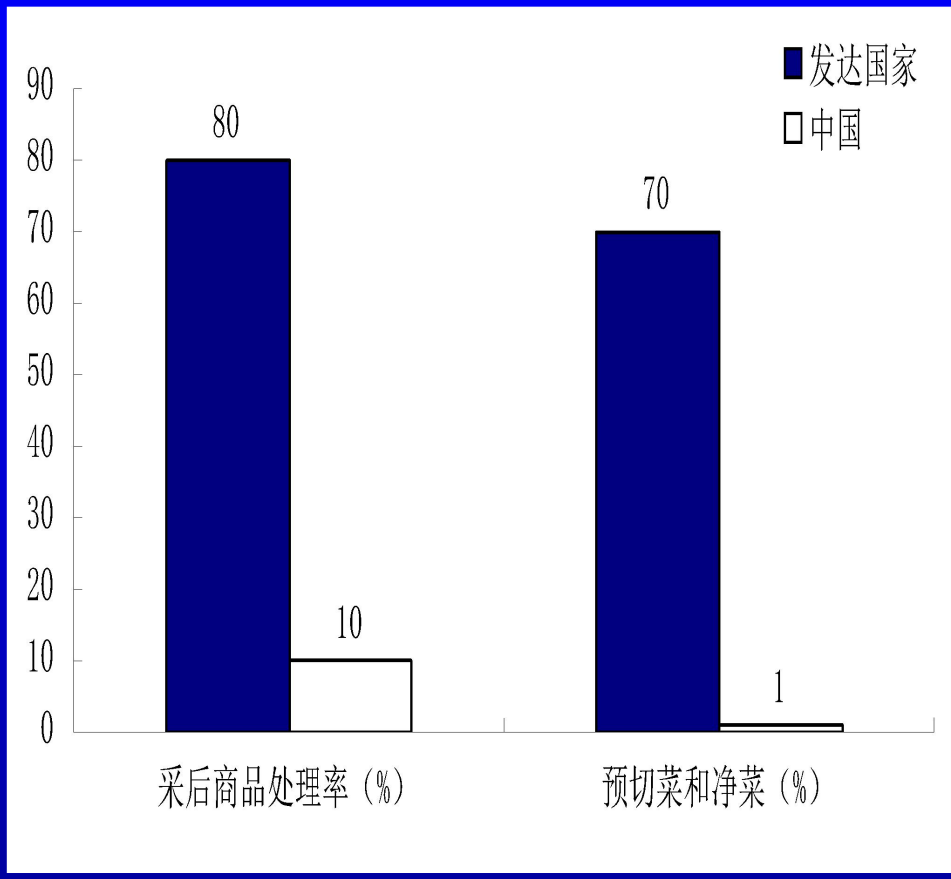
我国果蔬加工目前主要存在问题

- 新型高附加值产品少，综合利用水平低



我国果蔬加工目前主要存在问题





第二节 国际果蔬加工的发展趋势：

- 产业化集中程度高（降低成本）
- 加工技术高新化（降低成本，增加附加值）
- 深加工产品多样化（客户市场的细分）
- 资源利用日益合理（降低成本）
- 标准体系更加完善



第三节 果蔬加工产品分类



果蔬罐藏品：黄桃、梨、橘子



果蔬汁：澄清汁、浑浊汁、浓缩汁



果蔬干制品：葡萄干、苹果干、桃干



果蔬糖制品：蜜饯



果蔬腌制品：酱腌菜



速冻制品：毛豆、花生、竹笋、玉米



果酒和果醋：苹果、山楂、葡萄



果蔬其他产品和综合利用：提取香精油、果胶、色素等



END

