

阳光工程丛书编委会

主 任	傅文才						
主 编	田 芬						
副 主 编	王仲群	宋海柱	李俊英	范海昌	杨伯明	李树强	
编 委	刘贵中	鲁新堂	张君惠	单占榜	安 蔚	任永志	
	王建新	张 斌	杨宪理	刘凤川	孙福军	董瑞峰	
	孙 毅	赵振英	苑清民	宗 纲	吕小强	杨秀萍	
	都建卫						

前 言

农产品加工是对农业生产的动植物产品及其物料进行加工的工程技术,是我国食品工业的重要组成部分。近年来,由于农业领域的科技进步,我国主要农产品产量不断增长,据统计,2008年我国粮食产量为52870.9万吨,肉类产量7278.7万吨,奶类产量3781.5万吨,分别比2000年增长了14%、21%和311%;2008年我国水果(瓜果类)产量为19220.2万吨,较2003年增长了32%,在农产品原料供应充足的情况下,农产品加工业的发展对提高农产品的附加值,促进农业产业结构调整、繁荣市场和提高人民生活水平具有重要的现实意义。目前,关于农产品加工方面的书籍很多,但大多是专门介绍某一类农产品的加工技术,如粮食加工、果蔬加工、畜产品加工等,完整系统地反映我国主要农产品加工技术的书籍很少。而且随着农产品加工业的迅速发展,涌现出大量的新理论和新技术。为了广大读者全面掌握农产品加工新技术,我们特组织有关专家、学者,编写了这本内容新颖、科学系统、适应面较广的《农产品加工技术》。

本书立足于我国农产品生产实际,介绍了我国主要农产品加工的原理和工艺,并对有关新理论、新技术、新标准做了补充,以适应农产品加工业的发展和新形势的需要。全书共分四章。第一章介绍农产品加工原料特性,分别对粮食加工原料、果蔬加工原料和畜产品加工原料的营养成分、加工特性进行论述;第二、三、四章分别介绍粮食加工原理和工艺、果蔬加工原理和工艺及畜产品加工原理和工艺,并注意吸收现代科学技术在农产品加工

方面应用的最新成果及有关食品安全方面的新政策和新标准，力求对我国农产品加工和利用的发展起到促进作用。

本书第一章由河北农业大学王贞强老师编写；第二章由河北农业大学孙剑锋老师编写，第三章由河北农业大学刘亚琼老师编写，第四章由河北农业大学牟建楼老师编写，全书由王颀教授和刘亚琼老师统稿。

在编写本书过程中，我们参考了相关教材和许多公开发表的文献资料，在此对资料原作者和提供过帮助的人们致以衷心的感谢！

由于我们水平有限，书中不足甚至错误在所难免，恳请读者批评指正。

作 者

2010 年 6 月

目 录

第一章 农产品加工的原料要求	(1)
一、粮食加工原料	(1)
二、畜产品加工原料	(12)
三、果蔬加工原料	(18)
第二章 粮食加工	(33)
一、小麦加工	(33)
二、玉米加工	(64)
三、豆类加工	(73)
第三章 畜产品加工	(89)
一、畜禽的屠宰与分割肉加工	(89)
二、肉的贮藏与保鲜	(95)
三、中式肉制品加工	(107)
四、西式肉制品加工	(129)
五、消毒牛乳加工	(135)
六、发酵乳制品	(140)
第四章 果蔬加工	(149)
一、果蔬罐藏加工技术	(149)
二、果蔬汁加工技术	(157)
三、果品蔬菜干制	(166)
四、果品蔬菜糖制	(171)
五、果品蔬菜腌制	(180)

六、果品蔬菜速冻	(185)
七、果酒与果醋酿造	(188)
参考文献	(198)