

فرآوری مرکبات در صنایع غذایی

www.ketab.ir

اشکان سلطان محمدی

برک، زکی	: سرشناسه
Berk, Zeki	
فرآوری مرکبات در صنایع غذایی / زکی برک؛ مترجم اشکان سلطان محمدی	: عنوان و نام پدیدآور
اصفهان: بهتاپژوهش، ۱۳۹۷	: مشخصات نشر
۲۸۶ص	: مشخصات ظاهری
۹۷۸-۶۰۰-۷۹۴۷-۴۵-۶	: شابک
فیپا	: ثبت در فهرست نویسی
Citrus Fruit processing	: یادداشت اصلی: عنوان اصلی
فرآورده های مرکبات، مرکبات، صنعت و تجارت	: موضوع
Citrus fruit industry, Citrus fruits, Citrus products	: موضوع
سلطان محمدی، اشکان، ۱۳۷۳ - مترجم	: شناسه افتخاری
۱۳۹۴/ب/۴۴/۳۶ SB	: رده بندی دگره
۶۶۴/۸۰۴۳۵۴	: رده بندی دیویی
۵۳۰/۶۷	: شماره کتابشناسی ملی

فرآوری مرکبات در صنایع غذایی	: نام اثر
اشکان سلطان محمدی	: مولف
بهتاپژوهش	: صفحه آرا
بهتاپژوهش	: ناشر
۱۰۰۰ نسخه	: شمارگان
۲۵۰۰۰ تومان	: بها
۰۳۱۳ ۲ ۶۶۶۶ ۳۵	: شابک
۱۰۰۰۳۱۱۲۶۶۶۶۳۵	: شناسه پیامک
۰۹۱۳-۰۰۰۰-۲۵۰۱	: همراه تولید
۰۹۱۳-۰۰۰۰-۲۵۰۲	: همراه فروش
۹۷۸۶۰۰۷۹۴۷۴۴۹	: شابک

فهرست مطالب

فصل اول

۱۳	مقدمه :تاریخچه، تولید، تجارت، و مصرف
۱۶	تاریخچه‌ی کشت مرکبات
۱۷	تولید میوه مرکبات
۲۰	تجارت و مصرف

فصل دوم

۲۷	ریخت شناسی ، ترکیب شیمیایی
۳۲	اجزای تشکیل دهنده ای کارب
۳۲	اسانس های روغنی ایی کرب
۳۳	ترکیب شیمیایی
۳۴	ترین ها
۳۵	آلدهیدها
۳۶	الکل ها
۳۷	دی استر
۳۸	عملکرد بیولوژیکی
۳۸	بیوسنتز: چگونه و در گیاه، روغن های اسانسی سنتز می شوند؟
۳۹	رنگدانه های اپیکارپ یا پوست
۴۲	کلروفیل و سبزی زدایی میوه مرکبات
۴۴	کاروتنوئیدها
۴۵	اجزای تشکیل دهنده ی مزوکارپ
۴۶	مواد پکتینی
۴۸	گلیکوزیدها (فلاوونوئید ها)
۵۰	اجزای تشکیل دهنده آندوکارپ

۵۲		حجم آب میوه
۵۳		مواد جامد محلول (TSS)
۵۴		قندها
۵۵		اسیدهای آلی
۵۶		شاخص رسیدگی
۵۷		ترکیبات نیتروژنی
۵۷		چربی
۵۸		اسید اسکوربک و آنتی اکسیدان غیر آنزیمی آبمیوه مرکبات
۶۳		حالت ابری و پایداری آن در آب میوه های مرکبات
۶۳		ترکیب ابر

فصل سوم

۶۷		جنبه های زیستی کشت مرکبات
۶۷		سیستم ریشه
۶۹		شاخه ، ساقه و برگ
۷۰		گلدهی و میوه دهی
۷۴		تولید مثل و اصلاح ژنتیکی

فصل چهارم

۷۹		تغییرات پس از برداشت
۸۲		تعرق
۸۳		تغییرات در خواص مکانیکی
۸۴		تغییرات در عطر و طعم
۸۴		شکست پوست انتهایی
۸۵		آسیب سرمازدگی
۸۶		پاتوزن های پس از برداشت
۸۹		شرایط بهینه نگهداری

فصل پنجم

۹۳	عملیات بسته بندی
۹۴	محل بسته بندی
۹۴	نمودار جریان بسته بندی
۹۷	حمل و نقل و پذیرش ماده خام
۹۸	مسبزی زدایی
۱۰۲	انبار میانه
۱۰۲	جمع آوری مواد رانند دامپینگ
۱۰۳	خیساندن (محللول)
۱۰۴	پیش دسته بندی یا پیش سود
۱۰۵	شستشو
۱۰۶	خشک کردن
۱۰۶	مومی کردن
۱۰۸	درجه بندی و برچسب گذاری
۱۱۰	دسته بندی براساس اندازه

فصل ششم

۱۱۷	تولید عصاره مرکبات
۱۱۷	مقدمه و اصطلاحات
۱۱۹	تهیه میوه برای صنعت فراوری
۱۱۹	برداشت، بارگیری و انتقال به کارخانه جهت فراوری
۱۲۰	پذیرش و ذخیره سازی
۱۲۳	شستشو، بازرسی و سائز بندی
۱۲۵	استخراج عصاره و اسانس روغنی
۱۲۶	سیستم عصاره گیری "INDELICATO"
۱۳۶	سیستم JBT FOODTECH

سیستم عصاره گیری براون	۱۴۱
دیگر سیستم های عصاره گیری	۱۴۶
سرما دهی	۱۴۸
صفحه نمایش ارتعاشی	۱۴۹
صفحات استوانه ای	۱۵۰
سانتریفیوژ	۱۵۳
هیدروسکلون	۱۵۵
هواگیری	۱۵۶
همگن سازی	۱۶۰
شستشوی گوشت میوه	۱۶۲
پاستوریزاسیون	۱۶۵
عصاره کنسروی	۱۶۷
عصاره داغ موجود در بطری	۱۶۹
عصاره فراوری شده و ضد عفونی	۱۷۰
مبدل های حرارتی برای حرارت دهی و خنک کردن عصاره مرکبات	۱۷۲
روش های غیرمتعارف پاستوریزاسیون	۱۷۶
عصاره های حاصل از کنسانتره	۱۸۱
عصاره های تصفیه شده	۱۸۳
کاهش اسیدیته عصاره های گریپ فروت و نارنجی	۱۸۴
عصاره های مخلوط	۱۸۶
عصاره خام پاستوریزه نشده	۱۸۷

فصل هفتم

تولید کنسانتره آبمیوه مرکبات	۱۹۱
مقدمه	۱۹۱
اصول تبخیر	۱۹۲

۱۹۳.....	حداقل سازی اتلاف حرارتی کیفیت: تبخیر تحت خلا
۱۹۵.....	بازیابی مواد معطر از دست رفته
۱۹۷.....	اقتصاد انرژی در تبخیر
۱۹۷.....	اواپوراتور های چند اثره
۱۹۸.....	بازمتراکم کردن بخار
۲۰۰.....	انواع اواپوراتور ها
۲۰۱.....	اواپوراتور های فلمی بالارونده
۲۰۶.....	اواپوراتور های سطح لاطم
۲۰۷.....	تبخیر کننده های سانتریفوژ
۲۰۸.....	کندانسور ها
۲۰۹.....	بازیابی اسانس (مواد معطر)
۲۱۱.....	کنسانتره ای با بریکس ۷۲
۲۱۳.....	تغلیظ توسط اسمز معکوس و اواپوراتور اسمری
۲۱۶.....	تغلیظ انجمادی
۲۱۸.....	بسته بندی و انبارداری کنسانتره

فصل هشتم

۲۲۳.....	محصولات جانبی صنعت فرآوری مرکبات
۲۲۳.....	مقدمه
۲۲۳.....	پوست و ضایعات مرتبط با آن
۲۲۶.....	پایه ای برای تولید نوشیدنی های طعم دار مرکبات
۲۲۹.....	پالپ و کیسه آیمپوه
۲۳۰.....	پکتین
۲۳۳.....	فیبر مرکبات
۲۳۴.....	اسانس های روغنی و لیمونن
۲۳۵.....	دانه مرکبات

فصل نهم

۲۳۹	محصولات گوناگون مرکبات
۲۳۹	قطعه‌های گریپ فروت کنسرو شده
۲۴۴	قطعه‌های نارنگی کنسرو شده
۲۴۵	پوست و میوه شیرین شده
۲۴۶	مریاء، ژله و مالمالاد
۲۴۸	آبمیوه مرکبات به صورت خشک
۲۴۹	خشک کردن پاشش
۲۵۱	خشک کردن به روش نرم
۲۵۱	خشک کردن انجمادی

فصل دهم

۲۵۵	عمرانباری محصولات مرکبات: بسته‌بندی و ذخیره‌سازی
۲۵۶	عمرانبارمانی آبمیوه
۲۵۹	عمرانبارمانی محصولات جانبی مرکبات
۲۵۹	عمر مفید محصولات مختلف مرکبات
۲۶۱	فصل یازدهم
۲۶۳	ارزش غذایی و جنبه‌های ارتقای سلامت مصرف مرکبات
۲۶۴	ویتامین‌ها
۲۶۷	اسید فولیک
۲۶۸	آنتی اکسیدان‌ها
۲۷۱	زیست فعالیت اسانس‌های روغنی مرکبات
۲۷۲	فیبر
۲۷۴	چاقی
۲۷۵	مواد معدنی

فصل دوازدهم

۲۷۹	تضمین کیفیت و تایید اصالت
۲۷۹	کنترل و تضمین کیفیت
۲۸۰	ایمنی غذایی و HACCP
۲۸۳	تایید هویت و اصالت مرکبات

www.ketab.ir