

中国浓缩苹果汁加工业发展研究报告 (2007)

报告目录及图表目录

智研数据研究中心 编制

www.abaogao.com

一、报告报价

《中国浓缩苹果汁加工业发展研究报告（2007）》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.abaogao.com/b/yinliao/W91894IAST.html>

报告价格：印刷版：RMB 9800 电子版：RMB 9800 印刷版+电子版：RMB 10000

智研数据研究中心

订购电话：400-600-8596(免长话费) 010-80993963

海外报告销售：010-80993963

传真：010-60343813

Email：sales@abaogao.com

联系人：刘老师 谭老师 陈老师

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、说明、目录、图表目录

[b]中国浓缩苹果汁加工业发展研究报告（2007）内容介绍：[/b]

【报告形式】动态研究报告（现成报告内容+客户指定内容+现时内容）

【报告作者】行业发展研究课题组

【报告优势】根据客户要求增加指定内容

[b]绪言[/b]

[b]第1篇：发展篇[/b]

[b]第1章：中国浓缩苹果汁加工业发展分析[/b]

第1节：相关数据分析

- 1.全国浓缩苹果汁产量（1982～2007年）
- 2.我国浓缩苹果汁年出口量及其出口创汇
- 3.陕西苹果产量
- 4.陕西省从事苹果生产的农户数量
- 5.山东浓缩苹果汁年产量
- 6.加工处理鲜苹果产量及年产浓缩苹果汁的产量
- 7.陕西浓缩苹果汁的出口量及其金额
- 8.我国苹果种植面积

第2节：发展历程分析

1.探索阶段发展分析

- 1.相关数据分析
- 2.发展现状分析
- 3.发展优势分析
- 4.发展前景分析
- 5.发展对策分析

[b]第3篇：工艺篇[/b]

[b]第1章：混浊苹果汁加工过程分析[/b]

第1节：综述

第2节：材料与设备

- 1.材料
- 2.试剂
- 3.仪器与设备

第3节：工艺流程

1.成分测定

2.提取工艺流程

第4节：结果分析

1.成分分析

2.因素分析

3.条件分析

[b]第2章：苹果汁冷冻浓缩的工艺研究[/b]

第1节：综述

第2节：材料与设备

1.材料

2.试剂

3.仪器与设备

第3节：工艺流程

1.成分测定

2.提取工艺流程

第4节：结果分析

1.成分分析

2.因素分析

3.条件分析

[b]第3章：苹果汁加工中复合酶的应用研究[/b]

第1节：综述

第2节：材料与设备

1.材料

2.试剂

3.仪器与设备

第3节：工艺流程

1.成分测定

2.提取工艺流程

第4节：结果分析

1.成分分析

2.因素分析

3.条件分析

[b]结论[/b]

[b]主要图例[/b]

图1：我国浓缩苹果汁年出口量，出口创汇及占比

图2：陕西苹果产量，占全国总产量及世界总产量的比例

图3：陕西浓缩苹果汁的出口产量，出口金额及占全国出口量的比例

图4：我国苹果种植面积及由分散的农户经营占比

图5：中国浓缩苹果汁产量

图66：中国浓缩苹果汁产量及其占比

图7：波兰浓缩苹果汁产量及其占比

图8：美国浓缩苹果汁产量及其占比

图9：德国浓缩苹果汁产量及其占比

图10：意大利浓缩苹果汁产量及其占比

图11：欧洲、美国、日本浓缩苹果汁年需求量比较

图12：美国、日本及德国浓缩苹果汁进口量及其占比

图13：中国浓缩苹果汁(浓缩苹果汁出口数据)出口量，出口创汇金额及其占比

图14：中国、美国、阿根廷及波兰浓缩苹果汁占世界浓缩苹果汁总贸易量的比例

图15：中国、美国、阿根廷及波兰浓缩苹果汁市场占有率比较

图16：美国进口浓缩苹果产量及其同比

图17：美国从中国进口浓缩苹果汁产量及其占比

图18：美国从阿根廷和智利进口浓缩苹果汁产量及其占比

图19：我国浓缩苹果汁生产成本与国外平均成本比较

图20：可滴定酸含量占比

图21：加工消耗鲜果产量及占比

图22：我国浓缩苹果汁产量及其占比

图23：我国浓缩苹果汁产量及其占全球需求量的比例

图24：澳州青苹果含可溶性固形物的比例

图25：瑞林单果可溶性固形物的比例

图26：瑞丹单果可溶性固形物的比例

图27：甜麦单果单产含量的比例

图28：中国苹果浓缩汁(苹果浓缩汁出口数据)出口量及占比

图29：生产鲜果产量及占世界总产量的比例

图30：国外饮料生产厂商将浓缩苹果汁作为饮料的基础配料的占比

图31：加工工艺中果汁浊度和体积的变化

图32：苹果及混浊苹果汁乙酸乙酯萃取物的HPLC图谱

图33：冷冻浓缩试验装置

图34：酶活与出汁率的关系

图35：果胶酶与澄清度的关系

[b]主要表例[/b]

表1：世界主要浓缩苹果汁出口市场的出口价格比较

表2：世界十大浓缩苹果汁生产国的净出口指数

表3：全球浓缩苹果汁分别贸易量

表4：近年从国外引进的榨汁苹果品种

表5：洗脱条件

表6：加工工艺中果汁浊度和体积的变化

表7：加工过程中的颜色变化

表8：加工过程中的酚类变化

表9：加工过程中Vc的变化

表10：果原料及果汁香气成分

表11：不同搅拌速度对冷冻浓缩的影响

表12：感官质量

表13：所用酶制剂的部分理化性质

表14：苹果浆处理中各因素及其水平表

表15：苹果浆处理实验结果分析

表16：苹果汁澄清中各因素及其水平表

表17：苹果汁澄清实验结果分析

表18：淀粉酶用量与淀粉分解时情况

详细请访问：<http://www.abaogao.com/b/yinliao/W91894IAST.html>