

व्यावहारिक

फल-सब्जी परिरक्षण



पनराम आर्य
पद्मप्रकाश रस्तोगी



वैज्ञानिक तथा तकनीकी शब्दावली आयोग
मानव संसाधन विकास मंत्रालय, भारत सरकार
द्वारा वित्त पोषित

प्रकाशन निदेशालय

गोविन्द बल्लभ पंत कृषि एवं प्रौद्योगिक विरवविद्यालय
पंतनगर, उत्तराखण्ड 263 145

मूल्य ₹ 160.00

पुस्तक क्रय - आर्डर-फार्म हेतु क्लिक करें

विषय-क्रम

खण्ड 1 : विषय प्रवेश

1. फल-सब्जियां और उनका परिरक्षण 03
2. फल-सब्जियों के खराब होने के कारण 14
3. फल-सब्जियों के परिरक्षण की सामान्य विधियां 16

खण्ड 2 : फल-सब्जियों की डिब्बाबंदी

4. डिब्बाबंदी की सामान्य विधियां 21
5. प्रमुख फलों की डिब्बाबंदी 33
6. प्रमुख सब्जियों की डिब्बाबंदी 39

खण्ड 3 : जैम, जेली एवं मार्मलेड

7. फल-सब्जियों के जैम 43
8. फलों की जेली 49
9. मार्मलेड 53

खण्ड 4 : मुरब्बा, पनीर तथा टॉफी

10. फलों एवं सब्जियों के मुरब्बे 58
11. फल-सब्जियों का पनीर तथा टॉफी 68

खण्ड 5 : पेय पदार्थ

12. फलों के रस के पेय पदार्थ 73
13. प्रमुख फल-सब्जियों के रस-परिरक्षण की विधियां 76

खण्ड 6 : अचार, चटनी केचप आदि

14. अचार बनाने की सामान्य विधियां 96
15. फलों के अचार 99
16. सब्जियों के अचार 106
17. फल-सब्जियों की चटनी एवं केचप 115
18. सॉस एवं सूप आदि 122
19. सिरका 126

खण्ड 7 : फल-सब्जियों को सुखाना

20. फल-सब्जियों को सुखाने की सामान्य विधियां 132
21. प्रमुख फलों को सुखाने की विशिष्ट विधियां 136
22. प्रमुख सब्जियों को सुखाने की विशिष्ट विधियां 139

खण्ड 8 : लघु स्तर पर परिरक्षण तथ भंडारण

23. छोटे स्तर पर फल-सब्जी परिरक्षण 141
24. परिरक्षित फल-सब्जियों का भंडारण 147

परिशिष्ट

1. फलों के औषधीय गुण एवं अन्य उपयोग 154
2. सब्जियों के औषधीय गुण एवं अन्य उपयोग 166
3. फल-सब्जियों के परिरक्षण में बेकार जाने वाले भागों का उपयोग 175
4. कुछ लोकप्रिय फलों (ताजा) में पोषक तत्वों की मात्रा (प्रति 100 ग्राम) 177
5. कुछ लोकप्रिय सब्जियों में पोषक तत्वों की मात्रा (प्रति 100 ग्राम) 178
6. परिरक्षित फल-सब्जियों का उपयोग तथा टिकाउपन 179
7. फल-सब्जी परिरक्षण का बारहमासी कार्यक्रम 182
8. फल-सब्जी परिरक्षण में प्रयुक्त खाद्य रंग 185
9. भारतीय फल पदार्थ आदेश (भारत सरकार) 187
10. फल एवं सब्जियों की डिब्बाबंदी में अन्तर 191

संदर्भ साहित्य

192