

<<果蔬贮藏保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787040070293

10位ISBN编号：7040070294

出版时间：1999-5

出版时间：高等教育出版社

作者：朱维军，等编

页数：257

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<果蔬贮藏保鲜与加工>>

### 内容概要

《全国中等职业学校教材·设施园艺专业：果蔬贮藏保鲜与加工》主要包括果蔬贮藏保鲜与加工的基础知识、果蔬的商品化处理、果蔬贮藏保鲜技术、果蔬加工的原理、方法及工艺等。本书内容充实，结构合理，具有较强的实用性和可操作性。

《全国中等职业学校教材·设施园艺专业：果蔬贮藏保鲜与加工》既可作为中等职业学校教材，也可作为职业培训用书。

## &lt;&lt;果蔬贮藏保鲜与加工&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 果蔬贮藏保鲜的基础知识第一节 果蔬采前因素对采后保鲜的影响第二节 果蔬在保鲜期间的生理变化第二章 果蔬的商品化处理第一节 果蔬的采收与分级第二节 果蔬的包装第三节 果蔬的采后处理第三章 果蔬贮藏保鲜的几种技术第一节 简易贮藏保鲜第二节 通风库贮藏保鲜第三节 机械制冷保鲜第四节 气调贮藏保鲜第五节 其他贮藏保鲜技术第四章 几种主要果蔬的贮藏保鲜第一节 仁果类第二节 浆果类第三节 核果类第四节 热带及亚热带水果类第五节 叶菜类第六节 地下茎菜类第七节 果菜类第八节 其他蔬菜第五章 果蔬加工的基础知识第一节 果蔬加工概论第二节 果蔬加工用水第三节 果蔬加工厂的建立第六章 果蔬的罐藏第一节 果蔬罐藏原理第二节 果蔬罐藏原料第三节 罐藏容器第四节 果蔬罐藏工艺第五节 罐藏果蔬常见质量问题及防止措施第六节 果蔬罐藏加工实例第七章 果蔬干制第一节 果蔬干制原理第二节 果蔬干制工艺第三节 干燥方法第四节 果蔬干制实例第八章 果蔬糖制第一节 糖制品的分类第二节 糖制原理第三节 果蔬糖制工艺第四节 几种糖制品的加工工艺第九章 果蔬汁制造第一节 概述第二节 果蔬汁的生产工艺第三节 果蔬汁生产中常见质量问题及防止措施第四节 几种果蔬汁的加工工艺第十章 果蔬酿造第一节 果酒酿造第二节 果醋酿造第十一章 果蔬的腌制第一节 腌制品的分类第二节 果蔬腌制原理第三节 果蔬腌制工艺第四节 几种蔬菜的腌制实例第十二章 果蔬速冻第一节 速冻原理第二节 果蔬速冻工艺第三节 几种果蔬的速冻实例实验指导实验一 果实硬度测定实验二 果蔬可溶性固形物含量的测定实验三 呼吸强度的测定实验四 呼吸热和田间热的计算实验五 果蔬通风贮藏库的设计实验六 贮藏保鲜环境中O<sub>2</sub>和CO<sub>2</sub>含量的测定实验七 苹果罐头的制作实验八 柑橘汁的制作实验九 杏脯的制作实验十 葡萄酒的制作实验十一 糖瓜条的制作实验十二 酸泡黄瓜的制作主要参考文献

<<果蔬贮藏保鲜与加工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>