

<<干果贮藏加工技术>>

图书基本信息

书名：<<干果贮藏加工技术>>

13位ISBN编号：9787122003034

10位ISBN编号：7122003035

出版时间：2007-6

出版时间：7-122

作者：高海生

页数：383

字数：368000

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>

<<干果贮藏加工技术>>

内容概要

本书总结了作者多年来从事干果类果实贮藏加工研究的经验和科研成果,介绍了板栗、核桃、枣(含酸枣)、柿、扁桃、杏(含仁用杏和制干杏)、制干葡萄、银杏、阿月浑子(开心果)、果松、腰果、龙眼、无花果、罗汉果、香榧等干果的采收与商品化处理技术、贮藏保鲜技术、各种产品的加工工艺及综合利用技术。

本书内容科学实用,技术先进,易于掌握和操作,本着投资少、见效快的原则,适合各食品生产企业的科技工作者、高等院校相关专业的师生、城乡个体户、家庭和饭店的相关人员阅读和参考。

<<干果贮藏加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 干果贮藏保鲜方式方法第三章 干果的加工原料及预处理第四章 干果干制第五章 干果糖制第六章 干果罐藏第七章 干果制汁第八章 果酒酿造第九章 干果加工副产物的综合利用第十章 板栗第十一章 核桃第十二章 枣和酸枣第十三章 柿第十四章 扁桃第十五章 仁用杏、制干杏第十六章 制干葡萄第十七章 榛第十八章 银杏第十九章 阿月浑子第二十章 果松第二十一章 腰果第二十二章 龙眼第二十三章 无花果第二十四章 罗汉果第二十五章 香榧参考文献

<<干果贮藏加工技术>>

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>