

<<野生食果资源与产品开发>>

图书基本信息

书名：<<野生食果资源与产品开发>>

13位ISBN编号：9787307025561

10位ISBN编号：7307025566

出版时间：1998-5

出版时间：武汉大学出版社

作者：王万贤，杨毅 主编

页数：374

字数：579000

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>

<<野生食果资源与产品开发>>

内容概要

本书是我国第一部关于野生食果资源与产品开发的专著。

全书分为总论和各论两部分。

总论侧重论述野生食果资源与人类的关系,资源概况及其特点,含量利用原则、保护与管理措施以及崇藏保鲜与产品加工技术等;各论部分收编湖北省重要野生食果植物292种、隶133属59科,并对其中来源于162种食果植物的具有理要开发的潜在发和潜在开发价值的51类野生食果分别列出野生食果名、地方名、食用部分、原植物中名、拉丁学名、形态特征、产地、采摘处理、营养成分、食用制品、综合开发、繁殖与栽培、资源保护及其他重要信息等,图文并茂,以资识别。

本书可读性强,适用性广,可供进一步研究野生食果以及从事植物学和农、林、园艺、轻工、医芭与食品等专业的工作者和高院校或职业学校的师生参考,也是乡镇企业、多种经营者的良师益友。

<<野生食果资源与产品开发>>

书籍目录

序前言第一部分 总论第一章 野生食果资源与人类的关系 一、人类利用野生食果资源的历史 二、野生食果与园艺植物 三、野生食果的营养价值 四、野生食果的其他用途第二章 野生食果资源及其特点 一、我国野生食资源概况 二、野生食果的分类 三、野生食果资源的特点第三章 野生食果的贮藏保鲜技术 一、野生食果资源面临的危机 二、野生食果资源开发利用的原则 三、野生食果资源开发的策略 四、野生食果资源开发与保护的关系 五、野生食果资源保护与管理措施第四章 野生食产品加工技术 一、野生食果贮藏保鲜的基本原理 二、野生食果的贮藏保鲜技术第五章 野生食果食用制品质量标准与检验技术 一、野生食果产品加工常用设备简介 二、野生食果产品加工常用添加剂简介 三、野生食果的罐藏加工技术 四、野生食果的干制加工技术 五、野生食果的干制加工技术 六、野生食果的制汁加工技术 七、野生食果制粉加工技术 八、野生食果熬糖加工技术.....第二部份 各论第七章 水果类第八章 干果类主要参考文献附录

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>