

<<林果产品贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<林果产品贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787503832000

10位ISBN编号：7503832002

出版时间：2003-1

出版时间：中国林业出版社

作者：张晓光 编

页数：278

字数：325000

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>

<<林果产品贮藏与加工>>

内容概要

本教材共分5章。

较相信介绍了林果贮藏、加工的基础知识，贮藏、保鲜、加工技术以及近年来国际上普遍采用的新技术知识。

同时，对林果产品的分析检验以及有机产品的认证管理等知识也作了概括论述。

教材内容深入浅出，理论与实践结合紧密，突出了技术的实用性和先进性，符合农、林类中等职业技术学校专业教学发展要求。

同时，也可作为农村农业技术人员的培训教材，其中部门章节也适合作高等职业技术学院教学参考和学生学习之用。

<<林果产品贮藏与加工>>

书籍目录

林业职业教育教学指导委员会规划教材出版说明前言绪论第一章 林果产品贮藏与加工基础 第一节 林果产品主要化学成分及其贮藏加工特性 第二节 林果产品贮藏保鲜原理 第三节 林果加工产品的保藏原理 第四节 加工用水 第五节 食品添加剂第二章 林果产品贮藏保鲜 第一节 林果产品贮藏保鲜场所与贮藏管理 第二节 林果产品贮藏保鲜新技术应用 第三节 林果产品贮藏保鲜技术第三章 林果产品加工利用 第一节 果实加工品分类及原料处理 第二节 果实干制 第三节 果实糖制 第四节 果实罐藏 第五节 果汁加工 第六节 果实制酒 第七节 果实速冻 第八节 木本经济植物的利用 第九节 安全生产常识 第十节 林果资源综合利用第四章 林果产品加工新技术 第一节 超微粉碎及微胶囊造粒技术 第二节 能源新方法应用技术 第三节 食品包装, 杀菌新技术 第四节 冷冻干燥技术 第五节 食品分离新技术第五章 林果产品分析检验及认证 第一节 林果产品分析检验基础 第二节 果品糖及酸分的测定 第三节 有机产品的认证 参考文献附：实验指导附录

<<林果产品贮藏与加工>>

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>