

## <<农产品贮藏与加工>>

### 图书基本信息

书名：<<农产品贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787504591913

10位ISBN编号：7504591912

出版时间：2011-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：宋钦钢

页数：123

字数：174000

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>

## <<农产品贮藏与加工>>

### 内容概要

《中等职业技术学校农林牧渔类种植专业教材：农产品贮藏与加工》共八章，第一章介绍了农产品贮藏与加工中常用的基础知识，第二章到第八章分别介绍了农产品的贮藏技术和加工技术。贮藏部分主要包括粮油和果蔬两大类：其中既介绍了马铃薯、水稻、大豆、小麦等大宗农作物的贮藏技术，也以苹果、葡萄、白菜、萝卜等为各类果品蔬菜的代表，对果蔬的贮藏作了详细说明。加工部分内容涉及范围较广，从稻麦、大豆、马铃薯等粮食作物的加工到果蔬作物的加工，再到由于生活水平的提高而应运而生的休闲小食品的加工，其中不仅介绍了一些例如干制、腌制等广为流传的传统食品加工工艺，也不乏新式的农产品加工技术。

## <<农产品贮藏与加工>>

### 书籍目录

#### 第一章 农产品贮藏与加工基础知识

第一节 农产品的化学组成及败坏原因

第二节 农产品贮藏技术

#### 第二章 粮油贮藏

第一节 水稻和大米的贮藏

第二节 小麦和面粉的贮藏

第三节 玉米的贮藏

第四节 大豆和大豆油贮藏

第五节 花生的贮藏

第六节 马铃薯的贮藏

#### 第三章 果蔬贮藏

第一节 果品贮藏

第二节 蔬菜贮藏

#### 第四章 稻麦加工

第一节 稻米加工

第二节 特种米及米制品生产工艺

第三节 小麦面粉的加工

第四节 主要麦粉制品的加工工艺

#### 第五章 果蔬加工

第一节 果蔬原料的预处理

第二节 果蔬干制

第三节 蔬菜腌制

第四节 果酒的酿造

#### 第六章 马铃薯加工

第一节 马铃薯淀粉的加工及制品

第二节 淀粉制品的加工及应用

第三节 马铃薯全粉的加工

第五节 马铃薯食品加工

#### 第七章 豆制品加工

第一节 大豆的营养成分与市场前景

第二节 豆制品生产用水与卫生管理

第三节 非发酵豆制品

第四节 发酵豆制品

第五节 油脂类豆制品的加工技术

#### 第八章 休闲小食品加工

第一节 休闲食品加工主要原辅料

第二节 谷物类休闲食品

第三节 瓜子类休闲食品

第四节 花生类休闲食品

第五节 果品蜜饯类休闲食品

第六节 马铃薯休闲食品

第七节 其他类休闲食品

<<农产品贮藏与加工>>

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>