

<<金柑贮藏保鲜与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<金柑贮藏保鲜与加工技术>>

13位ISBN编号：9787508266039

10位ISBN编号：750826603X

出版时间：2010-9

出版时间：金盾出版社

作者：张可祯

页数：306

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>

## <<金柑贮藏保鲜与加工技术>>

### 内容概要

《金柑贮藏保鲜与加工技术》由湖南省浏阳市农技推广中心高级农艺师张可祯编著。书中总结了金柑贮藏保鲜与加工利用研究的经验和科研成果，系统地介绍了金柑主要品种及金柑的营养与药用价值、金柑采收及采后商品化处理技术、金柑防腐与防衰处理保鲜技术、金柑贮藏技术，以及金柑蜜饯果脯、金柑果酱果冻、金柑罐藏品、金柑果汁及其饮料、金柑果酒果醋与金柑其他产品的加工技术。

《金柑贮藏保鲜与加工技术》内容丰富，技术先进实用，可操作性强，适合食品加工生产人员、基层农业科技工作者、大中专院校相关专业的师生以及广大金柑产地橘农阅读参考。

## <<金柑贮藏保鲜与加工技术>>

### 书籍目录

第一章 金柑的种类品种及营养药用价值第二章 金柑采收及采后商品化处理技术第三章 金柑防腐与防衰处理保鲜技术第四章 金柑的贮藏技术第五章 金柑贮藏期病害及其防治技术第六章 金柑蜜饯果脯的加工技术第七章 金柑果酱果冻的加工技术第八章 金柑罐头的加工技术第九章 金柑果汁及其饮料的加工技术第十章 金柑果酒果醋的加工技术第十一章 金柑其他产品的加工技术主要参考文献

## <<金柑贮藏保鲜与加工技术>>

### 编辑推荐

金柑果实不但营养丰富，风味独特，而且还具有药用保健价值，更是果品加工良好的原料。金橘饼、金橘罐头、金橘糖果、金橘果糕和金橘汁等，在市场上均享有较高的声誉。但由于我国的果品加工起步较晚，无论设备还是技术，均处于初级发展阶段，大部分加工厂家存在加工产品单一，设备简陋陈旧，工艺落后，原料利用率低，缺乏先进的加工技术和食品工业技术，加工方法、加工能力与当前金柑生产迅速发展的形势很不适应。为此，笔者总结了多年来从事金柑贮藏保鲜技术与加工利用的经验和科研成果，并收集了大部分传统和新的金柑贮藏保鲜与加工实用技术，编著了本书。其目的在于帮助金柑贮藏保鲜与加工的营销单位和个体户，以及金柑栽培者，提高保鲜贮藏与加工的技术水平，增加经济效益，更好地满足广大消费者的需要，同时也促进金柑产业的发展。

<<金柑贮藏保鲜与加工技术>>

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>