

图书基本信息

书名：<<如何进行果品加工/农民实用知识读本>>

13位ISBN编号：9787509517239

10位ISBN编号：7509517230

出版时间：2010-11

出版时间：中国财政经济出版社 中国财政经济出版社 (2010-11出版)

作者：史根生

页数：141

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>

内容概要

近年来，随着果品产量的大幅度增长，乡镇中小型果品加工厂发展很快，刚刚穿上工作服的农民，迫切需要学习新的工艺技术。为促进乡镇果品加工业的健康发展，史根生编著的《如何进行果品加工》力求从实用角度出发，理论和实践相结合，介绍果品的加工工艺和新技术，以期适应社会主义市场经济的发展。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 果品加工的意义 第二节 果品加工的现状与发展趋势第二章 果品的成分及加工特性 第一节 果品中的水分 第二节 果品中的碳水化合物 第三节 果品中的有机酸 第四节 果品中的单宁 第五节 果品中的色素 第六节 果品中的维生素 第七节 果品中的芳香物质 第八节 果品中的酶 第九节 果品中的矿物质第三章 果品原料的选择及预处理 第一节 果品的分级与清洗 第二节 果品的去皮、切分、去核 第三节 果品的烫漂 第四节 果品的抽空处理 第五节 工序间的护色第四章 果品干制技术 第一节 走近吐鲁番葡萄干 第二节 干制方式和设备 第三节 干制的主要工艺 第四节 果品干制的实例精选第五章 果品制汁技术 第一节 走近汇源 第二节 果汁的种类 第三节 果品制汁的特有工序 第四节 果汁加工中存在的问题及防治措施 第五节 果品制汁的实例精选第六章 果品糖制技术 第一节 走近苏式蜜饯 第二节 果品糖制的主要工艺 第三节 果品糖制的实例精选第七章 果品酿酒技术 第一节 走近张裕葡萄酒 第二节 果酒概述 第三节 果酒的酿造工艺 第四节 果品酿酒的实例精选第八章 果品罐藏技术 第一节 走近水果罐头名企 第二节 果品罐藏的工艺 第三节 罐藏制品常见的质量问题及解决措施 第四节 果品罐藏的实例精选第九章 果品营销 第一节 果品营销概要 第二节 果品营销策略 第三节 果品营销实例

编辑推荐

近年来，随着果品产量的大幅度增长，乡镇中小型果品加工厂发展很快，刚刚穿上工作服的农民，迫切需要学习新的工艺技术。

为促进乡镇果品加工业的健康发展，史根生编著的《如何进行果品加工》力求从实用角度出发，理论和实践相结合，介绍果品的加工工艺和新技术，以期适应社会主义市场经济的发展。

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>