

<<农产品贮藏与加工实用技术百问>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏与加工实用技术百问>>

13位ISBN编号：9787801787439

10位ISBN编号：7801787439

出版时间：2010-3

出版时间：华龄出版社

作者：段玉权

页数：176

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>

<<农产品贮藏与加工实用技术百问>>

内容概要

2004年以来，党中央、国务院先后下发了7个解决“三农”问题的“一号文件”，实现了农业的空前发展。

随着农村改革的不断深入，农村的产业结构已然发生了变化，一批高投入、高产出的农村产业形成优势，成为地方经济的支柱，而这些产业往往需要高技术含量的支持。

如规模化养殖、设施蔬菜栽培等。

因而农民对科技知识的需求也越来越迫切。

基于此，榆林市委书记李金柱与中国农业科学院党组书记薛亮、华龄出版社社长常振国商议，结合“书香榆林”活动，约请中国农业科学院专家编写了“农业实用技术入户丛书”。

该套丛书包括《农户规模养羊实用技术百问》、《农户规模养猪实用技术百问》、《设施蔬菜栽培实用技术百问》、《玉米与马铃薯栽培实用技术百问》和《农产品贮藏与加工实用技术百问》共5种。

书籍目录

第一章 粮油及薯类贮藏与加工第一节 贮藏技术1. 玉米贮藏的特点是什么?2. 贮藏前怎样降低玉米水分含量?3. 玉米的贮藏方法有哪些?4. 谷子密闭贮藏好不好?5. 绿豆不易保管, 极好生虫, 如何储存保管呢?6. 农户安全储粮对人储粮食及储粮仓房的要求有哪些?7. 储粮害虫防治的原则是什么?8. 如何利用高低温杀虫方法来防治储粮害虫?9. 如何利用低温杀虫方法来防治储粮害虫?10. 如何利用熏蒸药剂来防治储粮害虫?11. 马铃薯贮藏的特点是什么?12. 马铃薯安全贮藏条件是什么?13. 马铃薯贮藏前需要做哪些准备工作?14. 马铃薯贮藏方法有哪些?15. 马铃薯、甘薯能够在一起贮藏吗?第二节 加工技术1. 豆腐加工的关键工艺是什么?2. 内酯豆腐与传统方法生产的豆腐相比有哪些优点?加工的关键工艺是什么?3. 豆腐皮加工的关键工艺是什么?4. 豆腐乳加工的关键工艺是什么?5. 腐竹加工的关键工艺是什么?6. 玉米乳饮料的关键工艺是什么?7. 软包装鲜糯玉米加工的关键工艺是什么?8. 马铃薯粉丝制作的关键工艺是什么?9. 马铃薯果脯加工的关键工艺是什么?10. 马铃薯片加工的关键工艺是什么?11. 绿豆糕加工的关键工艺是什么?12. 绿豆凉粉加工的关键工艺是什么?13. 小米酥脆饼干加工的关键工艺是什么?14. 荞麦面条加工的关键工艺是什么?15. 荞麦方便面加工的关键工艺是什么?第三节 粮油贮藏与加工常用设备简介1. 为什么说“铁皮仓”是农户储粮新装具?2. 农产品加工还有哪些常用设备?第二章 果蔬贮藏与加工第一节 果蔬采收及商品化处理1. 果蔬的采收应注意些什么?2. 果蔬采收成熟度是如何划分的?3. 果蔬采收期是如何判断的?采收时间一般如何确定?4. 如何进行选果分级?5. 果蔬分级的方法有哪些?6. 为什么果蔬在入库前要进行挑选和整理?.....第三章 畜禽产品贮藏与加工第四章 农产品的包装技术

章节摘录

2.贮藏前怎样降低玉米水分含量？

玉米具有水分含量高、成熟度不一致、呼吸旺盛、易发热、霉变等特点，尤其是玉米种子，比其他谷类作物较难贮藏，在贮藏前要做好玉米的降水。

(1) 收获前田间降水 适时进行玉米站杆扒皮晒棒：玉米站杆扒皮就是在玉米进入腊熟初期时，将外边苞叶全部扒下，使玉米籽粒直接照射阳光，水分可降低79/6~109/6，玉米站杆扒皮晒棒期间，要注意以下几个问题：一是“火候”问题，必须掌握在腊熟期，白露前后玉米定浆时再扒；二是玉米成熟期有早有晚，同一块地也不一样，要根据成熟情况，好一块扒一块，不能一刀切；三是因玉米品种和扒皮时间不同，水分大小也不同，为保护质量，便于保管和脱粒，扒皮和未扒皮的要分别堆放，单独脱粒。

田间晒铺子、晒棒子：玉米割倒后，放小铺子扒光棒，下边垫一层玉米秸子，既防潮又利于降水。

(2) 收获后降水 玉米棒集中到场院后要通风降水，防止捂堆生霉：通过降水的主要方法：一是上栈子降水，一般离地面至少30厘米以上；二是码趟子降水，可码高1米、宽0.7米的趟子；三是场地摆放降水，将玉米棒平摆在场内，高度一般不超过30厘米，无论哪种方法，都要隔几天翻捣1次，以利于降水。

.....

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>