<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

图书基本信息

书名:<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

13位ISBN编号:9787030057297

10位ISBN编号:7030057295

出版时间:1997-04-01

出版时间:科学出版社

作者:周燕飞

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

<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

内容概要

本书通俗地介绍了蔬菜贮藏保鲜的原理,详细介绍了大白菜、萝卜、马铃薯、番茄、黄瓜等二十多种常见蔬菜的贮藏保鲜方法和干制、脑制、罐藏等加工工艺,对蔬菜贮藏加工的新领域如净菜工程、切割蔬菜一和蔬菜提取液等也作了简要介绍。

本书对改善城市蔬菜供应、提高蔬菜质量、减少蔬菜损耗有实用价值和可操作性。

本书可供广大菜农、农业技术推广人员、蔬菜经营管理人员、售货员和从事贮藏加工的技术人员参考。

<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

书籍目录

- 第一章 蔬菜采收后的生理现象及贮藏保鲜原理
- 一、影响品质变化的生理现象
- (一) 呼吸作用
- 1?焙粑?作用与品质的关系
- 2?焙粑?强度与贮藏性的关系
- 3?庇醒鹾粑?与无氧呼吸
- 4?焙粑?热
- 5?庇跋旌粑?强度的环境因子
- (二)蒸散作用
- (三)乙烯
- (四)后熟
- (五)休眠与生长
- 二、收获后蔬菜的品质变化
- (一)机械伤害和病害
- (二)成分的变化
- (三)生理变化
- 1?崩浜?

<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

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