

<<葡萄无公害贮运保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<葡萄无公害贮运保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787109114371

10位ISBN编号：7109114376

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业

作者：修德仁

页数：243

字数：171000

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>

## <<葡萄无公害贮运保鲜与加工>>

### 内容概要

本书的另一组成部分是酒庄葡萄酒酿造技术。

这主要是面向产区农民的，面向农业观光、乡村旅游业的，面向村镇利用本地优势农产品进行小型深加工产业的。

农民酒庄葡萄要以“精美”的葡萄酒自酿自饮、就地消费为主，滚动扩大市场空间；以乡村美景、乡土美食和特色美酒相映成辉，推动农村一、二、三产业互动和增加农民收入。

鉴于上述两个目的，本书力求通俗、实用，并融入国内外的先进科学技术。

本书在撰写中得到本单位一批长期从事葡萄等果品保鲜研究的科技人员提供的最新研发成果和资料，其中第二章市场竞争力分析由市场部曾庆伟撰写，由杨卫东汇总编著葡萄贮运保鲜部分；天津市林业果树研究所酒庄葡萄研究中心高献亭提供部分资料，由修德仁汇总编著葡萄加工部分。

两部分书稿由朱秋英审核相关章节，修德仁作最后编写审校定稿，在此一并致谢。

## <<葡萄无公害贮运保鲜与加工>>

### 书籍目录

出版说明前言第一章 概述 一、葡萄是世界上位居第二的果树产业 二、中国是世界鲜食葡萄第一生产国和重要进口国 三、以葡萄贮运保鲜产业拉动产前产业发展 四、建冷库、建酒庄，农民走上致富路第二章 市场与竞争力分析 一、鲜食葡萄市场分析 二、葡萄酒市场分析 三：葡萄干及其他葡萄加工产品市场分析第三章 葡萄栽培优势区 一、鲜食葡萄与主要加工原料对环境的要求 二、我国葡萄栽培优势区第四章 葡萄运输保鲜 一、采收 二、葡萄的分级 三、保鲜包装 四、预冷 五、葡萄的保鲜运输第五章 葡萄贮藏保鲜 一、葡萄贮藏的采前关键技术 二、葡萄贮藏的环境条件 三、贮户如何选择葡萄园 四、贮藏设施类型、选择与建造 五、保鲜材料的准备 六、采收与预冷 七、如何投放保鲜剂 八、冷库管理 九、贮藏葡萄病变原因分析 十、贮藏保鲜品种各论 十一、贮户应注意的几个问题第六章 利用自然冷源的葡萄贮藏保鲜 一、窖藏 二、土窑洞贮藏第七章 葡萄酒酿造 一、葡萄酒概述 二、葡萄酒的营养与功效 三、葡萄酒的分类 四、厂房与设备 五、葡萄酒的原料及改良 六、红葡萄酒的酿造工艺 七、白葡萄酒的酿造工艺 八、橡木桶的应用 九、葡萄酒病害第八章 葡萄干、葡萄汗的加工主要参考文献

<<葡萄无公害贮运保鲜与加工>>

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>