

<<野生蔬菜保鲜与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<野生蔬菜保鲜与加工技术>>

13位ISBN编号：9787109114616

10位ISBN编号：7109114619

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业

作者：孟广云

页数：243

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>

<<野生蔬菜保鲜与加工技术>>

内容概要

《野生蔬菜保鲜与加工技术》在读者对象上，依据广大农村读者的文化水平和阅读习惯，分别推出适合广大农民、农技人员和乡村干部三个层次的读本。

我国许多省（自治区）属多山地区，野生蔬菜资源十分丰富，是蔬菜业发展的宝库。

野菜在我国就有6000余种，常被零星采食的多达100余种。

野生蔬菜具有独特的口味，丰富的营养，有些还具有防病、治病的功能，对人体有良好的保健作用。

然而，我国目前对野生植物的开发利用量只有其蕴藏量的5%左右，大量的野生蔬菜资源年复一年仍处于待开发利用状态，其价值被浪费，不能变为社会财富。

随着农业科学、生物学、食品及营养科学的不断发展，将发掘出更多的，营养价值和经济价值高的野生蔬菜；通过人工驯化，集中栽培，扩大利用，成为栽培蔬菜。

<<野生蔬菜保鲜与加工技术>>

书籍目录

前言第一章 生蔬菜的含义和种类一、生蔬菜的含义二、生蔬菜的种类第二章 生蔬菜保鲜技术一、贮藏前处理技术二、常温保鲜技术三、机械冷藏技术四、气调贮藏技术五、臭氧保鲜技术六、冰温保鲜技术第三章 野生蔬菜加工技术一、干制品加工技术二、罐制加工技术三、腌制加工技术四、饮料加工技术五、速冻加工技术六、综合加工利用技术第四章 常见野生蔬菜保鲜与加工技术一、菊科二、十字花科三、百合花科四、唇形科五、伞形科六、蓼科七、五加科八、苋科九、豆科十、桔梗科十一、其他常见野生蔬菜主要参考文献

<<野生蔬菜保鲜与加工技术>>

编辑推荐

《野生蔬菜保鲜与加工技术》力求内容通俗易懂，图文并茂，突出科学性、针对性、实用性和趣味性；力求用新技术、新内容、新形式，开拓服务的新境界。

<<野生蔬菜保鲜与加工技术>>

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>