第一图书网, tushu007.com

<<果蔬贮运与加工>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮运与加工>>

13位ISBN编号：9787109133082

10位ISBN编号：7109133087

出版时间：2009-2

出版时间：中国农业出版社

作者：赵晨霞 主编

页数：323

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

果蔬贮运与加工是园艺类专业必修的课程。
本教材包括果蔬贮运基础知识、果蔬贮藏保鲜技术、果蔬加工用水与原料处理、果蔬加工技术、专项技能实训、综合技能实训六部分内容。
全文构思独特，图文并茂，突出实训，可操作性强。
果蔬贮运与加工采用流程图和文字叙述镶嵌，注重原料、工艺、产品质量标准等关键技术，并对．贮运和加工中的问题，提出实用的应对措施。
本书适于高等职业院校的学生及从事果蔬贮运与加工的生产、经营及企业策划的读者群。

<<果蔬贮运与加工>>

书籍目录

第二版前言第一版前言第一章　果蔬贮运基础知识　第一节　果蔬中的主要化学成分及其变化　　一、构成颜色的物质　　二、构成香味的物质　　三、构成风味的物质　　四、构成质地的物质　　五、营养物质　　六、酶　第二节　果蔬的呼吸作用　　一、呼吸作用的类型　　二、果蔬贮藏的基本概念　　三、呼吸作用对果蔬贮藏的影响　第三节　影响果蔬贮藏质量的因素　　一、内在因素　　二、采前因素　　三、贮藏环境因素　　四、其他因素　第四节　贮藏方式概述　　一、简易贮藏　　二、机械冷藏　　三、气调贮藏　　四、贮藏新技术第二章　常见果蔬贮藏保鲜技术　第一节　典型果品贮藏保鲜技术　　一、苹果和梨　　……第三章　果蔬加工用水与原料处理第四章　果蔬加工技术第五章　专项技能实训第六章　综合技能实训主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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