

<<果蔬加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787501936625

10位ISBN编号：7501936625

出版时间：2007-3

出版时间：中国轻工业

作者：赵丽芹

页数：368

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>

<<果蔬加工工艺学>>

内容概要

《果蔬加工工艺学》力求将内容写得简洁明了，深入浅出，将最基本的理论和技术交代清晰，并同时兼顾到该学科的系统性及新颖性。

《果蔬加工工艺学》绪论、第一章、第二章、第九章由内蒙古农业大学赵丽芹和杨续金编写，第三章由山西农业大学郝利平编写，第四章由西南农业大学曾凡坤编写，第五章由北京农学院艾启俊编写，第六章由浙江大学苏平编写，第七章由山西农业大学吴彩娥编写，第八章由山东农业大学黄雪松编写，第十章由河南职业技术师范学院高晗和孔瑾编写，第十一章由湖南农业大学谭兴和编写。最后由主编和副主编们在杭州进行了统稿。

<<果蔬加工工艺学>>

书籍目录

绪论第一章果蔬品质与加工的关系第一节风味物质第二节营养物质第三节色素类物质第四节质地第二章加工保藏对原料的要求及预处理第一节加工保藏对原料的要求第二节加工用水的要求与处理第三节原料的预处理第四节半成品的保存第三章果蔬干制第一节干制原理第二节干制的方法与设备第三节干制工艺技术第四节干制品的处理与贮藏第四章果蔬罐藏第一节罐头分类第二节罐藏容器第三节罐藏原理第四节罐藏工艺技术第五节果蔬罐头常见败坏及控制第五章蔬菜腌制第一节蔬菜腌制品的分类第二节蔬菜腌制原理第三节蔬菜腌制工艺技术第四节蔬菜腌制品常见的败坏及控制第六章果蔬糖制第一节糖制品的分类第二节糖制保藏原理第三节糖制工艺技术第四节糖制品常见质量问题及控制第七章果蔬速冻第一节速冻保藏原理第二节速冻方法和设备山第三节速冻工艺技术第四节速冻果蔬的营销与解冻第八章果蔬制汁第一节果蔬汁的分类第二节制汁工艺技术第三节果蔬汁中常见质量问题及控制第九章果酒酿造第一节果酒的分类第二节果酒酿造原理第三节果酒酿造工艺技术第四节果酒常见病害及控制第五节几种特殊葡萄酒的酿造技术第十章果蔬综合利用第一节香精油的提取第二节有机酸的提取第三节色素物质的提取第四节果胶物质的提取第五节其他物质的提取第六节子油的提取第七节活性炭的制取第八节美容化妆品的制作第九节药品的制作第十一章果蔬加工工艺学实验指导参考文献

<<果蔬加工工艺学>>

编辑推荐

《果蔬加工工艺学》由中国轻工业出版社出版。

<<果蔬加工工艺学>>

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>