

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787501963614

10位ISBN编号：7501963614

出版时间：2008-3

出版时间：张存莉 中国轻工业出版社 (2008-03出版)

作者：张存莉 编

页数：339

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>

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

内容概要

《蔬菜贮藏与加工技术》主要介绍：蔬菜贮藏与加工产业政策和发展趋势，蔬菜加工特性，蔬菜贮藏保鲜技术，脱水蔬菜加工、蔬菜罐藏、蔬菜糖制、蔬菜汗加工、蔬菜速冻加工、净菜加工、蔬菜深加工等技术，并从经济效益方面投资分析。

《蔬菜贮藏与加工技术》可供农产品加工企业、食品加工企业、广大农业技术推广人员、蔬菜经营管理人员、从事贮藏加工的技术人员和科研人员参考。

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

作者简介

张存利，1993年毕业于吉林农业大学获学士学位，同年参加工作，从事植物资源加工利用的教学和科研，2001年于西北农林科技大学获硕士学位，2007年于西北农林科技大学获博士学位；现为西北农林科技大学副教授，硕士生导师，植物资源利用学教研室副主任。

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 国内外蔬菜贮藏加工规模与现状第二节 蔬菜贮藏加工的发展趋势第三节 蔬菜贮藏加工的产业政策第四节 蔬菜贮藏加工的市场贸易情况第二章 蔬菜的加工特性第一节 蔬菜的种类及产地第二节 蔬菜的化学成分及其加工特性第三节 蔬菜加工方向第三章 蔬菜贮藏保鲜技术第四章 脱水蔬菜加工第五章 蔬菜罐藏第六章 蔬菜腌制第七章 蔬菜糖制第八章 蔬菜汗加工第九章 蔬菜速冻加工第十章 净菜加工第十一章 蔬菜深加工利用附录参考文献

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

章节摘录

第一章 绪论 第一节 国内外蔬菜贮藏加工规模与现状 一、国外蔬菜贮藏加工现状 农产品的保鲜与加工是农业生产的延续，是农业再生产过程的“二产经济”，发达国家均把产后贮藏加工工程放在农业的首位，其农产品加工业产值与农业产值比例平均为3:1，通过贮运加工将农业产值翻3倍。

蔬菜是农产品的支柱产业，发达国家高度重视蔬菜产后保鲜贮藏加工技术，如美国农业总投入的30%用于采前、70%用于采后加工保鲜升值。

目前，世界蔬菜产业发展呈现以下特征。

1. 蔬菜深加工比例越来越高、加工能力越来越强 初级农产品上市的比例越来越低，产后加工达到70%以上；在欧美及日本等地，90%以上的蔬菜是经过商品化处理和加工后进入市场的。

产后产值与采收时自然产值比，美国为3.7:1，日本为2.2:1，而我国仅为0.8:1。

我国的蔬菜损失为25%-30%。

2. 蔬菜产业化经营水平越来越高 已实现了蔬菜产、加、销一体化经营，具有加工品种专用化、原料基地化、质量体系标准化、生产管理科学化、加工技术先进及大公司规模化、网络化、信息化经营等特点。

3. 加工技术与设备越来越先进 生物技术、膜分离技术、高温瞬时杀菌技术、真空浓缩技术、微胶囊技术、微波技术、真空冷冻干燥技术、无菌贮存与包装技术、超高压技术、超微粉碎技术、超临界流体萃取技术、膨化与挤压技术、基因工程技术及相关设备等已在蔬菜加工领域得到普遍应用。

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

编辑推荐

《蔬菜贮藏与加工技术》由中国轻工业出版社出版。

<<蔬菜贮藏与加工技术>>

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>