第一图书网, tushu007.com

<<果品贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787501984916

10位ISBN编号：7501984913

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：马惠玲，张存莉　主编

页数：396

字数：332000

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

<<果品贮藏与加工技术>>

内容概要

《服务三农·农产品深加工技术丛书：果品贮藏与加工技术》主要介绍果品采后损失原因及其控制技术，果品采收与商品化流通，果品设施保鲜与贮运保鲜新技术，常见果品贮藏保鲜技术，果品罐头加工、果品干制、果品糖制、果醋与果酒酿造、果汁与果粉加工、果品速冻、果品综合利用等技术。
从我国国情出发，通俗系统地讲述果晶贮藏与加工的设施，加工工艺流程，产品质量标准。
附录还介绍了国内果品贮藏加工研究机构与部分龙头企业名录、果品贮藏与加工主要专业网站目录。

《服务三农·农产品深加工技术丛书：果品贮藏与加工技术》可供农产品加工企业、食品加工企业、农业技术推广人员、果品经营管理人员、从事果品贮藏与加工的技术人员和科研人员参考。

作者简介

马惠玲，1982年毕业于西北农业大学园艺系获学士学位，1989年毕业于西北林学院经济林专业获农学硕士学位，同年留校任教至今。
2004年获西北农林科技大学果树学博士学位。
2006～2007年赴加拿大McGill大学作访问学者一年。
现为西北农林科技大学生命科学学院教授，从事果品保鲜与综合利用方面的研究与技术推广工作。
先后主持和参加省部级以上项目6项。
获省部级科技进步三等奖l项（第一名），陕西省科技进步二等奖1项（第九名）。

张存莉，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。

<<果品贮藏与加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论
第二章 果品贮藏保鲜的基本原理
第一节 新鲜果实的品质构成及其在贮藏期的变化
第二节 果品采后自然损失
第三节 成熟与衰老的控制
第三章 果品采收与商品化流通
第一节 果品采收与分级
第二节 果品采后商品化处理
第三节 果品保鲜运输与流通
第四章 果品设施保鲜与贮运保鲜新技术
第一节 自然冷源贮藏设施与管理
第二节 产地微型节能冷库建造与应用
第三节 机械冷藏库设施与技术
第四节 气调库设施与贮藏通则
第五节 减压贮藏设施与技术
第六节 果品贮运保鲜新技术
第五章 常见果品贮藏保鲜技术
第一节 仁果类（苹果、梨）
第二节 浆果类
第三节 柑橘类
第四节 核果类
第五节 聚合果
第六节 坚果类
第七节 其他类（柿子、香蕉、荔枝）
第六章 果品罐头加工
第一节 罐头加工原理
第二节 罐头加工工艺与主要设备
第三节 罐头产品质量标准与质量控制
第四节 果品罐头加工实例
第五节 罐头产品市场前景与经济效益分析
第七章 果品干制
第一节 干制的原理与方法
第二节 果品干制工艺与主要设备
第三节 果品干制实例
第四节 干制果品市场前景与经济效益分析
第八章 果品糖制
第一节 果品糖制品分类与果品糖制原理
第二节 果品糖制工艺与主要设备
第三节 果品糖制实例
第四节 果品糖制经济效益分析
第九章 果酒与果醋酿造
第一节 果酒酿造原理
第二节 葡萄酒的分类
第三节 果酒酿造工艺与主要设备
第四节 果酒酿造实例

第五节 果醋酿造原理与方法
第六节 果醋酿造工艺与主要设备
第七节 果醋质量标准
第十章 果汁与果粉加工
第一节 果汁及果汁饮料的分类
第二节 果汁与果粉加工工艺
第三节 果汁生产中常见质量问题与质量控制
第四节 果汁生产常用设备
第五节 果汁与果粉加工实例
第六节 果汁与果粉市场前景与经济效益分析
第十一章 果品速冻
第一节 速冻原理
第二节 速冻方法与设备
第三节 果品速冻工艺
第四节 果品速冻加工实例
第十二章 果品综合利用
第一节 果品色素提取
第二节 果胶制备
第三节 果渣膳食纤维加工
第四节 果实天然活性成分提取
第五节 果渣饲料加工
第六节 果品综合加工经济效益分析
附录
附录一 我国现行有效的果品贮藏相关标准目录
附录二 我国果品贮藏加工研究机构与部分龙头企业名录
附录三 果品贮藏与加工主要专业网站
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