

图书基本信息

书名：<<水果蔬菜保鲜实用技术/农家科技服务丛书>>

13位ISBN编号：9787502520045

10位ISBN编号：750252004X

出版时间：1997-11-1

出版时间：化学工业

作者：冯双庆

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

本书为农家科技服务丛书之一。

深入浅出地介绍了水果蔬菜采后的色、香、味和营养成分等品质变化及其控制它败坏的方法；阐明了近10余年来国内外最新运用的果蔬采后商品化处理方式、措施和手段。

水果蔬菜的贮藏，除收集了民间行之有效的可操作性强的办法之外，还介绍了冷藏贮藏、气调贮藏等先进方法，包括设备条件要求、管理措施等。

最后详细地叙述了苹果、梨、猕猴桃、芒果、香蕉、柑橘、蒜薹、番茄、花椰菜、黄瓜等20种水果蔬菜的具体贮藏保鲜技术。

可供农民、基层农技人员、从事果蔬贮藏、运输、销售人员使用，也可作为农业学校师生教学和城市居民学习参考。

书籍目录

一、水果蔬菜贮藏保鲜基本原理

- 1、水果蔬菜色香味和营养的化学构成及其在贮藏中的变化
- 2、水分
- 3、碳水化合物
- 4、有机酸

.....

二、水果蔬菜产品的采后处理

- 1、采收、分级
- 2、包装、预冷
- 3、其他处理

三、水果蔬菜的贮藏方式、设施及其管理

- 1、水果蔬菜的简易贮藏
- 2、水果蔬菜的冷藏
- 3、气调贮藏

四、水果蔬菜的贮藏保鲜技术

- 1、新鲜水果的贮藏保鲜技术
- 2、新鲜蔬菜的贮藏保鲜技术

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>