

<<果品的商品化处理与配送>>

图书基本信息

书名：<<果品的商品化处理与配送>>

13位ISBN编号：9787504596116

10位ISBN编号：7504596116

出版时间：2012-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：张燕

页数：192

字数：125000

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>

<<果品的商品化处理与配送>>

内容概要

我国果品资源丰富，种植面积和产量约占世界水果总种植面积和总产量的20%，而我国果品的商品化处理程度却相对落后，一方面无法满足消费者对食品感官品质、包装品质、安全品质、营养品质等的要求，另一方面也限制了提供食品原料的农户增产增收，阻碍了我国农业经济的快速发展。

张燕主编的《果品的商品化处理与配送》结合我国果品生产过程中的实际问题，有针对性地介绍了我国果品生产的概况和存在的问题，以及果品加工、储藏、运输、配送等商品化处理技术和方法，内容涉及广泛，包括我国果品生产概况、常见果品储藏保鲜技术、果品加工实用技术和果品配送。

《果品的商品化处理与配送》偏重基础知识和技术应用的普及，内容实用，适合广大农民、农业科技人员、小型果品加工企业和果品配送企业员工、农村经纪人阅读，也可供大中专院校农业类专业学生作为参考用书。

<<果品的商品化处理与配送>>

书籍目录

第一讲 我国果品生产概况

话题1 丰富的果品资源

话题2 果品采后储藏加工中存在的主要问题

话题3 果品增值的方法

第二讲 常见果品储藏保鲜技术

话题1 果品采后的商品化处理

话题2 苹果储藏保鲜的实用技术

话题3 梨储藏保鲜的实用技术

话题4 柑橘储藏保鲜的实用技术

话题5 香蕉储藏保鲜的实用技术

话题6 枣储藏保鲜的实用技术

话题7 哈密瓜储藏保鲜的实用技术

话题8 草莓储藏保鲜的实用技术

话题9 樱桃储藏保鲜的实用技术

第三讲 果品加工实用技术

话题1 果品罐头加工技术与工艺

话题2 果汁加工技术与工艺

话题3 果品干制技术与工艺

话题4 果品糖制技术与工艺

话题5 果品速冻技术与工艺

话题6 果酒、果醋酿造技术及工艺

话题7 果品的综合利用

第四讲 果品配送

话题1 果品配送经营模式

话题2 配送基础设施和设备

话题3 生鲜果品配送

<<果品的商品化处理与配送>>

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>