

<<果品实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787508213774

10位ISBN编号：7508213777

出版时间：1999-3-1

出版时间：金盾出版社

作者：乔旭光,孙爱东

页数：172

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>

## <<果品实用加工技术>>

### 内容概要

《果品实用加工技术》介绍了：果品加工原理、果皮加工预处理、果品罐头加工、果品糖制加工、果汁加工、果醋酿造、果酒酿造及果品的综合利用等。  
内容科学实用，技术先进，适于果品加工专业户、果品加工企业职工、食品科技人员阅读。

## <<果品实用加工技术>>

### 书籍目录

第一章 我国的果树资源及果品加工业的概况 第一节 果树资源 第二节 果品加工业的现状与发展趋势  
第二章 果品加工保藏原理 第一节 果品加工品败坏的原因 第二节 果品加工保藏原理  
第三章 果品加工的预处理技术 第一节 果品加工的原料选择 第二节 果品加工原料的分级、洗涤 第三节 果品的热烫  
第四节 工序间的护色处理  
第四章 果品糖制加工技术 第一节 果脯蜜饯加工 第二节 果酱的加工  
第五章 果品罐头加工技术 第一节 罐头食品的制造原理 第二节 果品罐头加工技术 第三节 果品罐头质量标准及检验  
第六章 果汁加工技术 第一节 原果汁加工技术 第二节 浓缩果汁的加工技术 第三节 固体果汁饮料的加工技术  
第七章 果酒酿造 第一节 果酒的酿造原理 第二节 果酒酿造技术 第三节 果酒的质量损害及防治  
第八章 果醋酿造 第一节 果醋酿制原理与方法 第二节 果醋酿制工艺技术 第三节 果醋质量控制  
第九章 果品加工综合利用 第一节 水果可综合利用成分的提取 第二节 几种果品的综合利用  
参考文献

<<果品实用加工技术>>

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>