第一图书网, tushu007.com

<<板栗贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<板栗贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787508229256

10位ISBN编号：7508229258

出版时间：2004-1

出版时间：金盾出版社

作者：常学东

页数：177

字数：133000

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

本书由河北科技师范学校板栗课题组全体成员编著。
书中内容总结了作者多年来从事板栗贮藏保鲜与深加工利用研究的经验和科研成果。
前半部分主要介绍了板栗的采收与贮前处理、板栗贮藏保鲜基本原理、贮藏保鲜技术及板栗贮藏期病害的防治等知识，后半部分主要包括板栗加工前的加工前的预处理、板栗糖制品、罐藏品、速冻制品、饮料类食品及其他板栗食品的生产工艺。
技术先进，科学实用，易于掌握和操作。
适合板栗食品生产企业人员、基层农业科技工作者、大中专院校相关专业的师生以及广大果农阅读参考。

<<板栗贮藏与加工>>

书籍目录

第一章 概述 一、我国板栗的栽培历史与区域分布 二、世界板栗生产情况 三、板栗的营养价值、药用价值与经济价值 四、我国板栗地方名优品种简介 （一）北方板栗的特点 （二）南方板栗的特点 （三）丹东栗的特点 （四）我国各地栗的主要优良品种第二章 板栗的采收与贮前处理 一、板栗的成熟 二、采收方法 （一）拾栗子 （二）打栗苞 三、贮运前的处理 （一）品种选择 （二）栗苞堆放脱粒 （三）散热预贮 四、采后药剂处理 （一）防腐防霉处理 （二）防发芽处理 （三）防虫处理 五、板栗的分级、包装和运输 （一）分级 （二）包装 （三）运输 六、棉线栗贮运前的预冷处理 （一）预冷的目的和意义 （二）预冷方法 七、板栗贮运的关键技术第三章 板栗贮藏保鲜基本原理 一、板栗果实采后营养成分变化 （一）主要营养成分含量 （二）营养成分变化与贮藏保鲜 二、板栗果实的呼吸与贮藏保鲜 （一）呼吸作用及其类型 （二）影响果实呼吸作用的因素 （三）呼吸作用与果实贮藏的关系 三、板栗果实的水分蒸发与贮藏保鲜 （一）蒸发对果实贮藏的影响 （二）影响果实水分蒸发的因素及控制蒸发的措施第四章 板栗的贮藏保鲜技术 一、板栗产地简易贮藏保鲜技术 （一）带苞贮藏 （二）地面沙藏 （三）河沙、锯末混藏 （四）沟藏 （五）民间混粮贮藏 （六）清水浸洗架藏……第五章 板栗贮藏期的病害及其防治第六章 板栗加工前的预处理第七章 板栗糖制品的生产第八章 板栗罐藏食品的生产第九章 板栗速冻食品的生产第十章 板栗饮料类食品的生产第十一章 板栗其他食品的制作附录

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