

<<农产品贮藏加工>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏加工>>

13位ISBN编号：9787040103687

10位ISBN编号：7040103680

出版时间：2002-3

出版时间：高等教育出版社

作者：龚双江 编

页数：133

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>

<<农产品贮藏加工>>

内容概要

《农产品贮藏加工》是中等职业教育国家规划教材，是根据教育部2001年颁布的中等职业学校农产品贮藏加工教学基本要求，并参照有关行业的职业技能鉴定规范，以及中级技术工人等级考核标准编写的。

《农产品贮藏加工》主要内容为粮油贮藏加工、果品贮藏加工、蔬菜贮藏加工、粮油及果蔬副产品的加工利用。

章后配有复习思考题，书后配有实验实训。

《农产品贮藏加工》重点介绍了主要农产品贮藏的技术要点，以及主要农产品的加工工艺要点，实用性和可操作性均较强。

《农产品贮藏加工》适用于中等职业学校种植类专业及专门化，也可作为农民职业培训教材和农村青年的科普读物。

<<农产品贮藏加工>>

书籍目录

绪论第1章 粮油贮藏加工第一节 粮油产品贮藏加工的基础知识一、主要粮油产品的品质特征和化学成分二、粮油的化学成分三、粮油在贮藏过程中的品质变化及预防措施第二节 粮油贮藏一、粮油贮藏方法二、主要粮油的贮藏第三节 粮油加工一、稻麦加工二、玉米淀粉加工三、薯类加工四、豆类加工五、油料加工第2章 果品贮藏加工第一节 果实贮藏加工的基础知识一、果实的分类二、果实的成熟与衰老三、果实的耐贮性和抗病性四、果实的采收、分级、包装和运输第二节 果品贮藏一、果品贮藏原理二、果品贮藏方式三、苹果、梨的贮藏四、柑橘的贮藏五、香蕉的贮藏六、柿的贮藏七、葡萄的贮藏八、草莓的贮藏九、哈密瓜的贮藏十、荔枝的贮藏十一、板栗的贮藏十二、果品的贮藏病害第三节 果品的加工一、果品加工保存的原理二、果品加工前的处理三、果品的干制四、果品的糖制五、果汁的加工六、果品的罐制七、果品的其他加工技术第3章 蔬菜贮藏加工第一节 蔬菜贮藏加工的基础知识一、蔬菜的组织特性、化学成分与贮藏加工的关系二、蔬菜的采前因素对贮藏加工的影响三、蔬菜采后的生理变化及其对贮藏加工的影响四、蔬菜的采收、包装和运输五、蔬菜的冻害与冷害第二节 蔬菜贮藏一、蔬菜贮藏的原理与方式二、大白菜和甘蓝的贮藏三、菠菜、芹菜、芫荽(香菜)的贮藏四、萝卜、胡萝卜的贮藏五、马铃薯、洋葱、大蒜、大葱、姜、芋头、百合、莲藕的贮藏六、番茄、辣椒、南瓜、冬瓜、黄瓜、茄子、四季豆、豇豆的贮藏七、花椰菜、蒜薹的贮藏八、食用菌保鲜第三节 蔬菜加工一、蔬菜加工的原理与方式二、蔬菜的腌制三、蔬菜的干制四、蔬菜的酱制五、蔬菜的糖制六、蔬菜速冻第4章 粮油及果蔬副产品的加工利用第一节 果胶的提取一、高甲氧基果胶的提取二、低甲氧基果胶的提取第二节 香精油的提取一、蒸馏法二、浸提法三、压榨法……实验实训主要参考文献

<<农产品贮藏加工>>

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>