

<<果品贮藏贮藏保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏贮藏保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787109045026

10位ISBN编号：7109045021

出版时间：1998-03

出版时间：中国农业出版社

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>

## <<果品贮藏保鲜与加工>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 绪论

#### 第一章 果品的品质对贮藏的影响

##### 第一节 果树种类、品种 砧木及生长结果状况

##### 第二节 栽培管理技术

##### 第三节 气象及地理因素

#### 第二章 果实成熟与贮藏期间的生理变化

##### 第一节 果实的成熟

##### 第二节 果实中主要化学成分与贮藏加工的关系

##### 第三节 果实的呼吸作用

##### 第四节 果实在贮藏中的萎蔫、发汗、低温和冻结

##### 第五节 应用物理和化学技术处理果实防腐保鲜

#### 第三章 果实的采收 分级 包装与运输

##### 第一节 果实的采收

##### 第二节 果实的分级、包装与运输

#### 第四章 果实贮藏的方式

##### 第一节 沟藏

##### 第二节 窑窖贮藏

##### 第三节 通风贮藏库

##### 第四节 机械冷藏

##### 第五节 调节气体成分贮藏

##### 第六节 冻藏

#### 第五章 几种主要果实的贮藏

##### 第一节 苹果和梨的贮藏

##### 第二节 板栗的贮藏

##### 第三节 柿子的贮藏

##### 第四节 核桃的贮藏

##### 第五节 山楂的贮藏

#### 第六章 果品加工

##### 第一节 果品加工的意义

##### 第二节 原料的选择

##### 第三节 加工用水的要求及净化

##### 第四节 原料的分级与洗涤

##### 第五节 原料的整理

##### 第六节 原料的护色

##### 第七节 原料的贮存

#### 第七章 果品的干制

##### 第一节 果品干制原理

##### 第二节 果品干制原料的处理

##### 第三节 干制方法

##### 第四节 几种主要果品的干制方法

##### 第五节 干制品的包装与贮藏

##### 第六节 干制技术的新发展

#### 第八章 果品的糖制

##### 第一节 果品糖制保藏原理

<<果品贮藏保鲜与加工>>

第二节 果品糖制技术

第三节 果酱类的加工

第四节 果冻的加工

第五节 糖制品的贮藏

第九章 果汁的制造

第一节 果汁的种类

第二节 果汁的制造过程

第三节 几种果汁的制造

第十章 果品的罐藏

第一节 罐藏的原理

第二节 罐藏容器

第三节 罐藏工艺

第四节 几种糖水罐头的生产工艺

第十一章 果品酿酒与酿醋

第一节 一般果酒的酿造

第二节 几种果酒的酿造

第三节 果实制醋

参考文献

<<果品贮藏贮藏保鲜与加工>>

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>