

<<龙眼贮藏保鲜及加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<龙眼贮藏保鲜及加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109063563

10位ISBN编号：7109063569

出版时间：2000-6

出版时间：中国农业出版社

作者：韩冬梅 等编著

页数：116

字数：81000

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>

<<龙眼贮藏保鲜及加工新技术>>

内容概要

本书编写者是广东省农业科学院和华南农业大学多年从事龙眼科研究和田间指导实践工作的教授、专家。

书中汇集总结了他们的科研成果和经验，也收集进了国内外传统的和阳新的资料和做法。

内容涉及龙眼的贮藏加要特性，影响龙眼贮藏保鲜效果和加工品品质的因素，龙眼采收后的商品化处理，国内外龙眼贮藏、运输、保鲜的新技术如硫处理保鲜技术，龙眼的多种加工品的加工原理与加工技术等。

本书内容丰富，文字浅显易懂，可操作性强，容易掌握，适于龙眼生产、经营、贮运、食品加工部门及有关专业户、家庭和学生阅读参考。

<<龙眼贮藏保鲜及加工新技术>>

书籍目录

.龙眼贮藏、保鲜及加工概述 一、龙眼贮藏加工现状 1.简介 2.龙眼栽培分布情况 3.龙眼的营养价值和经济价值 4.目前龙眼的生产情况 5.龙眼贮藏保鲜和加工的意义 二、龙眼贮藏保鲜和加工的工艺流程 1.龙眼贮藏保鲜流程图 2.龙眼加工示意图 三、龙眼的贮运和加工特性 (一)龙眼的贮运特性 1.龙眼果实的结构特点 2.生理特性 (二)龙眼的加工特性 .龙眼贮藏、保鲜技术 一、影响龙眼贮藏保鲜的因素 (一)采前因素 1.品种 2.栽培技术措施 3.地理因素 4.环境因素 5.采前的气候条件 (二)采后因素 1.贮运方法 2.采后处理方法 3.贮运环境条件 (三)龙眼贮运病害及其防治方法 1.霜疫霉病 2.酸腐病 二、龙眼采后商品化处理技术 (一)采收 1.龙眼采收的要求 2.采收成熟度的确定 3.采收时间 4.采收方法 (二)挑选 (三)分级 (四)药物处理 (五)包装 (六)预冷 1.自然降温法 2.水冷却法 3.强制通风冷却 4.冷库预冷 5.真空冷却

.龙眼加工技术附录一 首届中国农业博览会热带水果龙眼的评奖标准附录二 中华人民共和国鲜龙眼国家等级标准

<<龙眼贮藏保鲜及加工新技术>>

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>