

## <<山野菜保鲜贮藏与加工>>

### 图书基本信息

书名：<<山野菜保鲜贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787109109582

10位ISBN编号：7109109585

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业出版社

作者：陈功

页数：199

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>

## <<山野菜保鲜贮藏与加工>>

### 内容概要

本书共分五章。

根据加工工艺先后次序，分别对山野菜保鲜贮藏及保鲜贮藏的影响因素、山野菜采后生理代谢及对保鲜贮藏的影响、山野菜保鲜贮藏技术、山野菜干品和鲜品的加工技术、山野菜深加工及综合利用技术等作了较为实用、系统和科学的阐述。

此外，书后附有山野菜（全分析）成分和农产品安全质量标准等。

本书可供从事蔬菜（山野菜）加工企业和大专院校、科研院所的专业技术人员阅读和参考。

## <<山野菜保鲜贮藏与加工>>

### 书籍目录

出版说明前言一、山野菜保鲜贮藏基础知识（一）山野菜保鲜贮藏原理（二）山野菜组织结构与保鲜贮藏（三）山野菜采收前后影响因素与保鲜贮藏二、山野菜保鲜贮藏（一）常温保鲜贮藏（二）低温保鲜贮藏（三）气调保鲜贮藏（四）盐渍保鲜贮藏三、山野菜加工（一）山野菜特点与加工利用概况（二）山野菜的脱水加工（干制品加工）（三）山野菜真空冷冻干燥（四）山野菜罐头（五）山野菜的盐渍加工主要参考文献

## <<山野菜保鲜贮藏与加工>>

### 编辑推荐

本书是一部关于山野菜保鲜贮藏与加工的实用技术手册，全书根据加工工艺先后次序，分别对山野菜保鲜贮藏及保鲜贮藏的影响因素、山野菜采后生理代谢及对保鲜贮藏的影响、山野菜保鲜贮藏技术、山野菜干品和鲜品的加工技术、山野菜深加工及综合利用技术等作了较为实用、系统和科学的阐述。

此外，书后附有山野菜（全分析）成分和农产品安全质量标准等，本书从事蔬菜（山野菜）加工企业和大专院校、科研院所的专业技术人员阅读和参考。

<<山野菜保鲜贮藏与加工>>

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>