

<<易腐食品贮运技术>>

图书基本信息

书名：<<易腐食品贮运技术>>

13位ISBN编号：9787113028923

10位ISBN编号：7113028926

出版时间：1998-05

出版时间：中国铁道出版社

作者：谢如鹤

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>

<<易腐食品贮运技术>>

内容概要

内容简介

本书从易腐食品的生产与运输的实际情况出发, 阐述易腐食品的贮运特性与条件, 贮运的地面设施和运输工具, 运输组织的基本理论和知识, 易腐食品运输条件, “冷藏链”与“保鲜链”的要求及发展。

<<易腐食品贮运技术>>

书籍目录

目录

绪论

第一章 易腐食品的“冷藏链”

第一节 “冷藏链”

第二节 “保鲜链”

第三节 “冷藏链”的历史与现状

第二章 我国易腐食品的生产布局与运输流向

第一节 易腐食品的生产

第二节 易腐食品的生产布局

第三节 我国易腐食品的运输流向与运量

构成

第三章 易腐食品的贮藏工艺

第一节 概述

第二节 易腐食品的性质与腐败

第三节 易腐食品的贮藏工艺

第四章 易腐食品的运输工具

第一节 铁路冷藏车

第二节 冷藏汽车

第三节 冷藏集装箱

第四节 冷藏船

第五节 冷藏运输工具的热计算

第五章 易腐食品运输相关的地面设施

第一节 冷藏库

第二节 易腐食品的预冷与预冷设备

第三节 制冰厂

第四节 加冰设施

第五节 机械冷藏车运用有关设施

第六章 易腐食品运输组织与运输条件

第一节 运输组织基础知识

第二节 运输组织各环节的要求

第三节 主要易腐货物的运输条件

附录

附录1 水果、蔬菜的呼吸热

附录2 易腐食品的冷藏工艺要求

附录3 用于陆上运输的部分易腐食品的

推荐温度

附录4 铁路冷藏车的技术参数

主要参考文献

<<易腐食品贮运技术>>

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>