

<<果蔬贮藏加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787122115287

10位ISBN编号：7122115283

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：梁文珍

页数：205

字数：203000

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>

<<果蔬贮藏加工实用技术>>

内容概要

本书内容包括北方主要果品贮藏加工技术、北方主要蔬菜贮藏加工技术以及果蔬贮藏保鲜常规测试测定方法、果蔬贮藏加工基本知识问答四部分内容。

本书针对苹果、梨、葡萄、桃、樱桃、草莓等十多种水果以及番茄、青椒等近十种蔬菜，从采收、采后商品化处理、贮藏保鲜的方法、贮藏中容易发生的问题和解决方法以及加工技术等几方面进行了系统的论述，并且应广大农民技术员的要求，增添了一些贮藏中常用的测试测定方法。

本书构思新颖、文字简练、通俗易懂，内容丰富系统，技术先进实用，可操作性强，是一本不可多得的农业大众科技读物。

本书适用于广大基层果蔬生产技术人员和科研工作者参考应用，也可供果蔬经营、果蔬贮运部门以及相关专业户和老百姓阅读参考。

<<果蔬贮藏加工实用技术>>

书籍目录

常见果品贮藏加工技术

- 1 苹果
- 2 梨
- 3 葡萄
- 4 桃
- 5 李、杏
- 6 板栗
- 7 山楂
- 8 樱桃
- 9 冬枣
- 10 草莓

常见蔬菜贮藏加工技术

- 1 番茄
- 2 黄瓜
- 3 青(辣)椒
- 4 茄子
- 5 蒜薹
- 6 白菜
- 7 萝卜、胡萝卜
- 8 洋葱、大蒜
- 9 菜豆
- 10 食用菌

果蔬贮藏保鲜常规测试测定方法

- 1 果蔬呼吸强度的测定
- 2 果蔬贮藏环境中氧和二氧化碳含量测定(化学吸收法)
- 3 果蔬乙烯浓度的测定
- 4 干湿球法测定贮藏环境中空气相对湿度
- 5 果实硬度的测定
- 6 果蔬中可溶性固形物含量的测定
- 7 果蔬含酸量的测定
- 8 果蔬中维生素C含量测定(2,6-二氯靛酚滴定法)

果蔬贮藏加工知识小问答

- 1 果蔬采收与采后商品化处理
- 2 果蔬贮藏方式方法
- 3 果蔬制品加工工艺

参考文献

<<果蔬贮藏加工实用技术>>

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>