

<<果品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501929177

10位ISBN编号：7501929173

出版时间：2000-9-1

出版时间：中国轻工

作者：张宝善,王军

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>

## <<果品加工技术>>

### 内容概要

本书阐述了果品主要化学成分及其变化、采后生理等理论问题，介绍了各种贮藏保鲜方式，讲述了果品的采收、分级、包装、运输、预冷等技术，并各论介绍了北方主要果品和南方主要果品的贮藏保鲜技术。

该书从简单到复杂，对生产中遇到的各种贮藏条件下的贮藏技术尽可能地进行了介绍，以适应其需要。

这本书可作为果农和从事果品贮藏工作者的读物，也可作为大、中专和技术人员培训教材和参考资料。

## <<果品加工技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 果品化学成分及其加工特性

##### 第一节 果品中的水分

.....

#### 第二章 果品加工前处理及加工用水的处理

##### 第一节 果品的选别和分段

.....

#### 第三章 果品罐头

##### 第一节 果品罐头加工的原料选择

.....

#### 第四章 果汁加工

##### 第一节 果汁的种类

.....

#### 第五章 果品糖制

##### 第一节 果品糖制品的种类及保存原理

.....

#### 第六章 葡萄酒及其他果酒的酿制

##### 第一节 葡萄酒及其他果酒的分类和原料选择

.....

#### 第七章 果品干制

##### 第一节 果品干制的基本原理及原料选择

.....

#### 主要参考文献

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>