

<<果蔬贮藏加工及质量管理技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏加工及质量管理技术>>

13位ISBN编号：9787501941650

10位ISBN编号：7501941653

出版时间：2004-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陆兆新 主编

页数：660

字数：548000

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>

<<果蔬贮藏加工及质量管理技术>>

内容概要

改革开放以来,我国农产品深加工已经取得显著成就,形成了门类齐全、技术进步、产品丰富、运销通畅的研究、开发、生产和经营的一体化体系,在满足人民生活需要、为国民经济建设提供积累方面作出了重大贡献。

由于我国农产品贮藏加工的研究开发和产业化基础比较差,总体水平仍较低,农产品深加工过程的技术质量管理与标准化水平,与发达国家相比存在较大差异。

我国加入WTO后,农产品及其深加工企业的机会和挑战并存,要增强我国农副产品及深加工产品在国际市场上的竞争力,采用先进的农产品深加工技术,提高生产过程的技术质量管理与标准化水平,与国际接轨,贯彻ISO 9000系列质量管理体系和食品企业GMP、HACCP技术质量管理规范势在必行。

本书结合我国果蔬贮藏加工及技术质量管理现状,系统介绍了果蔬贮藏、加工及技术质量管理的技术方法,力求反映国内外最新技术成果和国际先进的农产品及深加工过程的技术质量管理规范、技术体系和方法,旨在为我国果蔬贮藏加工企业技术质量管理人员提供一册新的实用参考书。

本书也可作为高等院校食品科学与工程相关专业的教学参考书。

<<果蔬贮藏加工及质量管理技术>>

书籍目录

绪论 一、果蔬的品质概念 二、新鲜果蔬质量的物质基础 三、果蔬及其制品保藏中的微生物污染
 四、果蔬加工中的微生物污染 五、微生物在果蔬加工中的应用第一篇 果蔬贮藏保鲜技术 第一章
 果蔬贮藏保鲜方法 第一节 常温及保温贮藏 一、常温及保温贮藏的特点 二、主要简易
 贮藏方法 第二节 机械冷藏 一、机械冷藏库的建筑 二、冷藏库的使用管理 第三节
 气调库贮藏 一、气调冷藏库贮藏 二、塑料薄膜密封气调贮藏 第四节 其他贮藏技术
 一、减压贮藏法 二、留树保鲜法 三、液体贮藏法 四、辐射保鲜法 五、
 空气放电保鲜法 第二章 果品贮藏保鲜技术 第一节 苹果和梨的贮藏技术 一、苹果
 二、梨 第二节 柑橘类果实的贮藏技术 一、柑橘贮藏特性 二、柑橘贮藏前的预处理
 三、柑橘贮藏保鲜的主要方法 第三节 核果类果实的贮藏技术 一、贮藏特性 二、
 贮藏条件 三、辅助处理 四、贮藏方法和要点 第四节 浆果类果实的贮藏技术 一、
 葡萄 二、猕猴桃 三、草莓 第五节 热带、亚热带果品的贮藏技术 一、香蕉
 二、荔枝 三、芒果 四、菠萝 第六节 其他果品的贮藏技术 一、板栗
 二、柿子 三、石榴 四、银杏 第三章 蔬菜贮藏保鲜技术 第一节 叶菜类贮藏技术
 一、大白菜 二、甘蓝 三、其他叶菜类 第二节 根菜贮藏技术第二篇 果蔬加
 工技术 第四章 果蔬脱水技术 第五章 果蔬腌制技术 第六章 果蔬罐藏技术 第七章 果酒
 与果醋酿制 第八章 果蔬汁加工技术 第九章 果蔬速冻 第十章 果蔬加工中的高新技术第三
 编 果蔬及其制品的卫生质量管理与控制 第十一章 果蔬制品的食品安全性 第十二章 果蔬制品
 的质量保证 第十三章 ISO 9000质量管理和保证体系参考文献

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>