

<<流通加工技术>>

图书基本信息

书名：<<流通加工技术>>

13位ISBN编号：9787504721037

10位ISBN编号：7504721034

出版时间：2004-1

出版时间：中国物资出版社

作者：刘北林

页数：259

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>

## 前言

进入21世纪,物流产业作为我国国民经济中的一个新兴的产业,已成为我国本世纪国民经济新的增长点。

从中央到地方政府以及许多市场意识敏锐的企业,已把物流作为提高市场竞争能力和提升企业核心竞争力的重要手段,把现代物流理念、先进的物流技术和现代经营与管理模式引入国家、地方经济建设和企业经营与管理之中。

但是,我国的物流教育仍十分滞后,造成了现代物流综合性人才、企业尤其是流通企业改造传统物流与加强物流管理、城市规划与物流系统运筹、第三方物流企业的运作技术操作等现代物流人才严重匮乏,阻碍了经济的发展和经济效益的提高。

据各地初步统计,物流人才是全国12种紧缺人才之一,物流规划人员、物流管理人员、物流研究人员、物流师资全面紧缺。

据预测:到2010年大专以上物流人才的需求量为30~40万人,物流技术操作和营销人才每年需要近三万人。

不仅如此,根据我国加入WTO的承诺,物流和分销服务业是最早完全开放的行业之一,国内市场将会在一个高层次、高起点上展开激烈的竞争,这势必会使本身就匮乏的人才竞争加剧。

如果我们不从长计议,加快我国现代物流管理与技术人才的培养,终将成为我国现代物流产业发展的瓶颈,物流产业化和成为21世纪新的经济增长点就成了一句空话。

## <<流通加工技术>>

### 内容概要

《中国物流与采购联合会指定现代物流系列教材：流通加工技术》在体系的设置和内容的选取上，注重理论与实践相结合，突出重点，兼顾整体，强调深入浅出，通俗易懂。

《中国物流与采购联合会指定现代物流系列教材：流通加工技术》作为普通高等院校物流管理、工商管理、市场营销和管理学类专业本科生的教科书，也可供高职高专、成人高等教育学生、物流自学考试、物流管理人员、物资供销管理人员和相关专业人员自学、参考之用。

## <<流通加工技术>>

### 书籍目录

第一章 绪论第一节 流通加工概述第二节 流通加工的类型与管理第二章 果蔬的流通加工技术第一节 果蔬的采后生理变化第二节 果蔬的采后处理技术第三节 分级和包装第四节 果蔬的贮藏方式第五节 果熟的气调贮藏第六节 减压贮藏第三章 水产品的流通加工技术第一节 概述第二节 水产品保鲜过程中的变化第三节 水产品低温保鲜加工技术第四节 高压保鲜技术第五节 气调保鲜第六节 化学保鲜第四章 畜产品的流通加工技术第一节 肉的结构、成分和性质第二节 畜禽屠宰加工技术第三节 分割肉加工技术第四节 肉制品加工技术第五节 禽蛋的流通加工技术第六节 禽蛋的贮藏保鲜技术第七节 松花蛋的加工技术第八节 咸蛋的加工第九节 糟蛋的加工技术第十节 其他蛋制品的加工技术第五章 木材的流通加工技术第一节 概述第二节 木材组织第三节 木材防腐加工技术第四节 木材滞火加工技术第五节 木材强化与软化加工技术第六节 材料与配件第六章 金属商品的锈蚀及防锈第七章 水泥的流通加工参考文献

## 章节摘录

第二章 果蔬的流通加工技术 水果和蔬菜是人们喜爱又不可缺少的重要副食品，花色品种繁多，是人们生活水平提高的有效保证；同时，水果和蔬菜也是提供人体营养的重要来源，特别是微量元素、必需的维生素及矿物营养、纤维素以及多种生物活性物质，能调节人体的生理机能，对增强人体健康和对抗疾病的抵抗能力具有十分重要的意义。

新鲜水果和蔬菜采后腐烂变质是一个全球性问题。

在全世界，新鲜果蔬在贮运过程中约有25%的产品因腐烂变质不能食用，有些易腐水果和蔬菜采后腐烂损失达到30%以上。

全世界从事水果和蔬菜生产和保鲜的科技人员及经营者都在为保持水果和蔬菜新鲜品质、减少损耗，不断地努力工作，探索和研究各种行之有效的果蔬保鲜方法。

我国的果蔬保鲜事业受到党和政府的高度重视，先后被列入“六五”和“七五”国家科技攻关项目，组织了有关科研和经营管理人员进行研究，所获得的大量成果，对改善水果和蔬菜采后处理、贮藏、运输等技术措施，减少产品损耗，保证质量，延长供应期和调剂市场余缺等方面，都起到了良好的示范作用。

近些年我国的果蔬产品出口呈逐年上升趋势，特别是预冷保鲜蔬菜和速冻加工保鲜蔬菜出口迅猛发展，产品销售到日本、美国、欧共体、韩国、中东、我国香港及东南亚等地。

随着中国加入WTO，果蔬产品在国际市场的份额还将增加，这既是机遇又面临着挑战。

这不仅要求我们知道国际市场客商对果蔬产品的需求和要求；同时还要求我们掌握国际上普遍采用的果蔬预冷和速冻贮藏保鲜技术，提高我国产品在国际市场上的竞争能力。

第一节 果蔬的采后生理变化 一、果蔬的呼吸代谢 (一)呼吸的基本概念 果蔬采收以后，失去了水和无机物的来源，同化作用基本停止，但仍然是活体，其主要代谢过程是呼吸作用。

.....

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>