

<<葡萄贮藏保鲜与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄贮藏保鲜与加工技术>>

13位ISBN编号：9787508257051

10位ISBN编号：7508257057

出版时间：2009-6

出版时间：金盾出版社

作者：高海生，柴菊华 编

页数：162

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>

<<葡萄贮藏保鲜与加工技术>>

内容概要

本书是由河北科技师范学院高海生教授等编著。

书中主要介绍了影响葡萄果实品质的因素、葡萄贮藏前的商品化处理、葡萄的采后损耗及其控制、葡萄贮藏保鲜技术及贮藏保鲜期间的病害防治技术等知识以及葡萄果汁饮料生产技术、葡萄果脯蜜饯制品生产技术、葡萄罐藏品生产技术、葡萄干制品生产技术、家庭自酿葡萄酒技术与葡萄加工副产物的综合利用技术。

该书技术先进，科学实用，易于掌握和操作，适合食品生产企业、基层农业科技工作者、大中专院校相关专业的师生以及广大果农阅读参考。

<<葡萄贮藏保鲜与加工技术>>

书籍目录

第一章 概述一、我国鲜食葡萄生产概况二、葡萄贮藏加工产业的现状与发展趋势三、我国葡萄产业的发展方向第二章 影响葡萄果实品质的因素一、品种及生长结果状况与葡萄贮藏保鲜的关系二、土肥水管理与葡萄贮藏保鲜的关系三、树体管理与葡萄贮藏保鲜的关系四、环境因素与葡萄贮藏保鲜的关系五、病虫害防治与葡萄贮藏保鲜的关系六、植物生长调节剂及农药对葡萄贮藏的影响第三章 葡萄贮藏的商品化处理一、采收二、分级三、包装四、运输五、预冷处理第四章 葡萄的采后损耗及其控制一、葡萄的采后损耗二、减少采后损耗的措施第五章 葡萄贮藏保鲜技术一、葡萄贮藏的适宜环境条件二、葡萄防腐保鲜剂的使用三、葡萄产地利用自然冷源的贮藏保鲜技术四、葡萄的冷库贮藏保鲜技术五、葡萄贮藏保鲜的注意事项第六章 葡萄贮藏期间的病害及防治一、生理性病害及控制措施二、真菌性病害及防治第七章 葡萄加工用食品添加剂简介一、食品添加剂的作用二、对食品添加剂的一般要求三、食品添加剂使用注意事项四、葡萄加工常用食品添加剂简介第八章 葡萄果汁饮料生产技术一、葡萄澄清果汁二、芦荟、葡萄复合果汁三、无酒石浓缩红葡萄汁四、葡萄可乐型保健饮料五、葡萄汁生产中的几个技术问题第九章 葡萄果脯蜜饯制品及小食品生产技术一、葡萄果脯二、香甜支皮去籽葡萄三、葡萄山楂天然风味复合果冻四、葡萄系列小食品生产技术第十章 葡萄罐藏品生产技术一、糖水葡萄罐头二、糖水葡萄罐头三、糖水葡萄什锦罐头四、葡萄罐头生产中的质量问题分析第十一章 葡萄干制品生产技术一、民间自然干制技术二、人工干制技术三、新疆绿葡萄干生产技术四、酸奶葡萄干生产技术第十二章 家庭自酿葡萄酒生产技术一、基本用具二、酿酒原料的选择与处理三、酿酒辅料简介四、干白葡萄酒酿造工艺五、干红葡萄酒酿造工艺六、干白、干红葡萄酒的后处理技术七、甜、半甜葡萄酒的生产八、葡萄酒的品尝技巧第十三章 葡萄加工副产物的综合利用技术一、葡萄籽油的提取技术二、葡萄籽油的精炼技术三、葡萄皮红色素的提取技术四、葡萄皮原花青素的提取技术五、葡萄皮白藜芦醇的提取技术六、葡萄皮中酒石酸的提取技术七、葡萄皮提取果胶的技术八、葡萄皮饮料生产的技术九、葡萄皮天然保健饮料的生产技术十、葡萄皮酿造香醋的技术十一、葡萄皮发酵饲料的生产技术

<<葡萄贮藏保鲜与加工技术>>

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>