

<<柑橘加工及综合利用技术>>

图书基本信息

书名：<<柑橘加工及综合利用技术>>

13位ISBN编号：9787536687394

10位ISBN编号：7536687397

出版时间：2007-8

出版时间：重庆出版社

作者：吴厚玖

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>

## <<柑橘加工及综合利用技术>>

### 内容概要

《柑橘加工及综合利用技术》是依据作者的多年科研成果和柑橘生产实践经验写成。它立足我国特别是三峡库区柑橘产业实际，着眼世界先进技术，对柑橘加工的基础知识作了全面的介绍，并重点介绍了柑橘汁、橘瓣罐头、柑橘蜜饯和果酱的加正方法，柑橘皮渣综合利用技术，以及柑橘加工产品的质量管理要求。

## <<柑橘加工及综合利用技术>>

### 书籍目录

前言一、柑橘加工概述（一）柑橘加工的重要性（二）世界柑橘加工概况二、柑橘果实的构造及其与加工的关系（一）果实的构造特点和重要营养成分（二）果实的加工利用途径三、柑橘加工产品对原料果实的要求（一）基本要求（二）特殊要求四、柑橘汁的加工（一）原汁的加工（二）浓缩汁的加工（三）柑橘汁加工的一些特殊技术（四）柑橘汁的质量要求（五）柑橘汁的加工产品五、橘瓣罐头的加工（一）橘瓣罐头的加工工艺（二）橘瓣罐头的保存（三）橘瓣罐头的质量要求（四）柑橘罐头新产品六、柑橘糖制品的加工（一）蜜饯的加工（二）果酱类的加工七、柑橘加工副产品及其综合利用（一）香精油的提取（二）果肉的回收（三）果胶的提取（四）橙皮苷的提取（五）种子油的提取（六）皮渣饲料的制作（七）其他副产品八、柑橘加工产品的质量管理（一）柑橘加工厂的HACCP质量安全体系的建立（二）柑橘加工产品的质量检测参考文献

## <<柑橘加工及综合利用技术>>

### 编辑推荐

《柑橘加工及综合利用技术》将有助于农户建立柑橘生产经营的新模式，掌握无公害柑橘产业化生产与加工的新信息、新技术，从而在产业化经营中增收获益。

<<柑橘加工及综合利用技术>>

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>