

图书基本信息

书名：<<蔬菜采后处理与保鲜加工/奔小康科普书屋>>

13位ISBN编号：9787538856682

10位ISBN编号：7538856684

出版时间：2008-8

出版时间：黑龙江科技

作者：怀凤涛//刘宏宇//郭庆勋

页数：111

字数：63000

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>

内容概要

《奔小康科普书屋》丛书是针对我国北方地区的独特地域条件、人文特点、农民的实际文化程度和农村生产、生活及精神文明建设的需要量体裁衣而做的，其内容包括种植技术、养殖技术、农业综合技术、农民经营管理、农村卫生保健常识等方方面面。

《奔小康科普书屋》既是农民脱贫致富的好老师，也是县、乡(镇)、村干部探索解决“三农”问题的好帮手。

本书为该系列之一的《蔬菜采后处理与保鲜加工》分册，书中包括了：蔬菜的采后处理、晾晒和贮前干燥技术等内容。

书籍目录

概述

蔬菜采前因素与采后保鲜的关系

蔬菜生长的栽培条件

蔬菜生长的环境因素

蔬菜的适期采收

蔬菜采前的药剂应用

蔬菜采后生理变化与保鲜的关系

蔬菜呼吸作用与保鲜的关系

乙烯生理作用与保鲜的关系

蔬菜的蒸发失水

减少蔬菜失水的措施

蔬菜休眠与保鲜的关系

蔬菜采后病害与保鲜的关系

蔬菜的采后处理

整理

挑选分级

预冷

晾晒和贮前干燥技术

预贮愈伤

化学药剂处理

包装、打蜡或涂膜技术运输

控制蔬菜后熟、衰老与腐烂的途径

控制贮藏环境条件

使用化学药物杀菌防腐

使用物理方法防腐、杀菌和保鲜

国内外保鲜技术发展介绍

贮藏保鲜技术方法分类

国外贮藏保鲜技术新进展

我国保鲜技术发展现状与今后的发展趋势

几种蔬菜贮藏保鲜的具体方法

白菜的贮藏

甘蓝的贮藏

菠菜的贮藏

芹菜的贮藏

番茄的贮藏

黄瓜的贮藏

辣椒的贮藏

菜豆的贮藏

胡萝卜的贮藏

马铃薯的贮藏

洋葱的贮藏

南瓜的贮藏

花椰菜的简易贮藏

茄子的简易贮藏

萝卜的贮藏

蔬菜加工产业的发展

蔬菜的干制

蔬菜干制的基本原理

影响干燥的因素

蔬菜在干燥过程中的变化

干制的工艺要求

蔬菜干制时常用原料要求

干制方法与关键设备

蔬菜的速冻

速冻的基本原理

主要关键技术

贮藏与运输中应注意的问题

常见速冻蔬菜生产要点

蔬菜的腌制

腌制的基本原理

非发酵性制品的制作原理

发酵性制品的制作原理

影响腌制的因素

腌制设备

生产中应注意的几个问题

蔬菜的糖制

糖制的原理

糖制品的分类及关键工艺

糖制品的保藏

蔬菜罐制及果蔬加工业发展新趋势

果蔬功能成分的提取

果蔬的最少加工

果蔬汁加工

果蔬粉加工

编辑推荐

《奔小康科普书屋·蔬菜采后处理与保鲜加工》由怀凤涛、刘宏宇、郭庆勋编写。

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>