

<<果蔬加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787562140276

10位ISBN编号：7562140278

出版时间：2007-12

出版时间：董全 西南师范大学出版社 (2007-12出版)

作者：董全

页数：285

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>

<<果蔬加工工艺学>>

内容概要

《高等学校规划教材：果蔬加工工艺学》阐述了果蔬加工的基础理论、国内外果蔬加工先进技术和工艺。

全书共分十章，分别介绍了果蔬加工概论、果蔬加工保藏原理与预处理、罐藏、制汁、干制、速冻、糖制、腌制、果酒与果醋酿制、其他果蔬制品加工与综合利用等。

<<果蔬加工工艺学>>

作者简介

董全，工学博士，1962年8月出生。

西南大学食品科学学院食品工程系副教授，硕士研究生导师。

1983年7月参加工作，1996年9月被评为副教授，1996年3月~2000年3月，由国家教育部委派到科特迪瓦共和国亚穆苏克罗国立理工学院任教四年。

2001年8月至9月分别在法国农科院阿维尼翁实验中心和蒙彼利埃法国农业国际发展研究中心进修。

2002年9月-2003年9月由国家留学基金委派往加拿大食品研究和开发中心做访问学者一年。

主要讲授课程：《果蔬加工工艺学》、《食品原料学》、《农产品贮藏运销学》、《农产品贮藏加工学》、《农副产品加工》、《软饮料工艺学》；指导硕士研究生9名，已经顺利毕业研究生4名，指导1997级 - 2005级食品科学与工程本科专业和食品质量与安全专业学生毕业论文57人。

主持省部级科研项目3项，主持局级项目1项，主持西南大学博士基金项目1项，主研国家自然科学基金项目1项（排名第2），主研国家科技支撑计划项目1项、主研重庆市重大攻关项目1项。

2000年至2009年6月发表论文28篇，其中SCI收录1篇；主编教材1本，副主编教材1本（排名第3），参编国家级“十一五规划教材”1本；主编专著1本，副主编专著1本（排名第3）。

<<果蔬加工工艺学>>

书籍目录

绪论第一章 果蔬加工概论第一节 国内外果蔬加工现状第二节 果蔬加工业的国外发展趋势第二节 果蔬加工产品分类第二章 果蔬加工保藏原理与预处理第一节 果蔬的化学成分与加工的关系第二节 果蔬的败坏及加工保藏措施第二节 果蔬原料的预处理第三章 果蔬罐藏第一节 罐藏基本原理第二节 罐藏容器第三节 果蔬罐藏主要原料及主要品种第四节 果蔬罐头基本工艺第五节 果蔬罐头生产实例第四章 果蔬制汁第一节 果蔬汁的分类及对原料的要求第二节 果蔬汁加工基本工艺第二节 果蔬汁生产中常见的质量问题及处理方法第四节 果蔬汁生产实例第五章 果蔬干制第一节 干制原理第二节 干制对果蔬的影响第三节 果蔬干制工艺第四节 干制方法第五节 果蔬干制实例第六章 果蔬速冻第一节 速冻原理第二节 速冻对果蔬的影响第三节 果蔬速冻工艺第四节 果蔬速冻生产实例第七章 果蔬糖制第一节 果蔬糖制品分类第二节 果蔬糖制加工的原辅材料第三节 果蔬糖制机理和糖制品保藏原理第四节 糖制工艺第五节 果蔬糖制生产实例第八章 蔬菜腌制第一节 蔬菜腌制品分类第二节 蔬菜腌制基本原理第三节 腌制蔬菜原料第四节 蔬菜腌制工艺第九章 果酒和果醋酿造第一节 果酒分类第二节 果酒酿造原理第三节 白葡萄酒生产工艺第四节 红葡萄酒生产第五节 其他发酵果酒酿造要点第六节 果酒常见病害及控制第七节 葡萄蒸馏酒类第八节 果醋酿造第十章 其他果蔬制品加工与综合利用第一节 鲜切果蔬加工第二节 超微果蔬粉加工第三节 柑橘综合利用第四节 葡萄综合利用第五节 苹果综合利用

<<果蔬加工工艺学>>

编辑推荐

《高等学校规划教材·果蔬加工工艺学》内容丰富、新颖，理论性和实用性兼顾，反映了果蔬加工的现状与发展动态，可供高等院校食品科学与工程、食品质量与安全以及园艺专业的本科生教材，也可供科研、生产部门的研究人员和工程技术人员阅读。

<<果蔬加工工艺学>>

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>