第一图书网, tushu007.com

<<农产品贮藏与加工实用技术百问>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏与加工实用技术百问>>

13位ISBN编号：9787801787439

10位ISBN编号：7801787439

出版时间：2010-3

出版时间：华龄出版社

作者：段玉权

页数：176

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

2004年以来，党中央、国务院先后下发了7个解决“三农”问题的“一号文件”，实现了农业的空前发展。
随着农村改革的不断深入，农村的产业结构已然发生了变化，一批高投入、高产出的农村产业形成优势，成为地方经济的支柱，而这些产业往往需要高技术含量的支持。
如规模化养殖、设施蔬菜栽培等。
因而农民对科技知识的需求也越来越迫切。
基于此，榆林市委书记李金柱与中国农业科学院党组书记薛亮、华龄出版社社长常振国商议，结合“书香榆林”活动，约请中国农业科学院专家编写了“农业实用技术入户丛书”。
该套丛书包括《农户规模养羊实用技术百问》、《农户规模养猪实用技术百问》、《设施蔬菜栽培实用技术百问》、《玉米与马铃薯栽培实用技术百问》和《农产品贮藏与加工实用技术百问》共5种。

书籍目录

第一章 粮油及薯类贮藏与加工第一节 贮藏技术1．玉米贮藏的特点是什么?2．贮藏前怎样降低玉米水分含量?3．玉米的贮藏方法有哪些?4．谷子密闭贮藏好不好?5．绿豆不易保管，极好生虫，如何储存保管呢?6．农户安全储粮对人储粮食及储粮仓房的要求有哪些?7．储粮害虫防治的原则是什么?8．如何利用高低温杀虫方法来防治储粮害虫?9．如何利用低温杀虫方法来防治储粮害虫?10．如何利用熏蒸药剂来防治储粮害虫?11．马铃薯贮藏的特点是什么?12．马铃薯安全贮藏条件是什么?13．马铃薯贮藏前需要做哪些准备工作?14．马铃薯贮藏方法有哪些?15．马铃薯、甘薯能够在一起贮藏吗?第二节 加工技术1．豆腐加工的关键工艺是什么?2．内酯豆腐与传统方法生产的豆腐相比有哪些优点?加工的关键工艺是什么?3．豆腐皮加工的关键工艺是什么?4．豆腐乳加工的关键工艺是什么?5．腐竹加工的关键工艺是什么?6．玉米乳饮料的关键工艺是什么?7．软包装鲜糯玉米加工的关键工艺是什么?8．马铃薯粉丝制作的关键工艺是什么?9．马铃薯果脯加工的关键工艺是什么?10．马铃薯片加工的关键工艺是什么?11．绿豆糕加工的关键工艺是什么?12．绿豆凉粉加工的关键工艺是什么?13．小米酥脆饼干加工的关键工艺是什么?14．荞麦面条加工的关键工艺是什么?15．荞麦方便面加工的关键工艺是什么?第三节 粮油贮藏与加工常用设备简介1．为什么说“铁皮仓”是农户储粮新装具?2．农产品加工还有哪些常用设备?第二章 果蔬贮藏与加工第一节 果蔬采收及商品化处理1．果蔬的采收应注意些什么?2．果蔬采收成熟度是如何划分的?3．果蔬采收期是如何判断的?采收时间一般如何确定?4．如何进行选果分级?5．果蔬分级的方法有哪些?6．为什么果蔬在入库前要进行挑选和整理?……第三章 畜禽产品贮藏与加工第四章 农产品的包装技术

章节摘录

2.贮藏前怎样降低玉米水分含量？

玉米具有水分含量高、成熟度不一致、呼吸旺盛、易发热、霉变等特点，尤其是玉米种子，.比其他谷类作物较难贮藏，在贮藏前要做好玉米的降水。

（1）收获前田间降水　　适时进行玉米站杆扒皮晒棒：玉米站杆扒皮就是在玉米进入腊熟初期时，将外边苞叶全部扒下，使玉米籽粒直接照射阳光，水分可降低79／6～109／6，玉米站杆扒皮晒棒期间，要注意以下几个问题：一是“火候”问题，必须掌握在腊熟期，白露前后玉米定浆时再扒；二是玉米成熟期有早有晚，同一块地也不一样，要根据成熟情况，好一块扒一块，不能一刀切；三是因玉米品种和扒皮时间不同，水分大小也不同，为保护质量，便于保管和脱粒，扒皮和未扒皮的要分别堆放，单独脱粒。

②田间晒铺子、晒棒子：玉米割倒后，放小铺子扒光棒，下边垫一层玉米秸子，既防潮又利于降水。

（2）收获后降水　　玉米棒集中到场院后要进行通风降水，防止捂堆生霉：通过降水的主要方法：一是上栈子降水，一般离地面至少30厘米以上；二是码趟子降水，可码高1米、宽0。7米的趟子；三是场地摆放降水，将玉米棒平摆在场内，高度一般不超过30厘米，无论哪种方法，都要隔几天翻捣1次，以利于降水。

……

第一图书网, tushu007.com

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