

<<鲜切蔬菜加工及流通>>

图书基本信息

书名：<<鲜切蔬菜加工及流通>>

13位ISBN编号：9787802331655

10位ISBN编号：780233165X

出版时间：2006-10

出版时间：中国农业科技出版社

作者：吴远彬

页数：99

字数：90000

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>

## <<鲜切蔬菜加工及流通>>

### 内容概要

科学技术是第一生产力。

《新农村建设系列科技丛书》的出版发行是顺应历史潮流，惠泽广大农发，落实新农村建设部署的重要措施之一。

让我们以肩负起历史的使命，落实科学发展观，以科技创新和机制创新为动力，与时俱进、开拓进取，为社会主久新农村建设提供强大的支撑和不竭的动力。

## <<鲜切蔬菜加工及流通>>

### 作者简介

吴继红，女，中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授，博士，硕士生导师。近年来主持和承担农业部、科技部、商务部多项省部级课题；在国内外专业核心期刊发表论文40余篇；主要编写的书籍有《温带与亚热带果蔬汁制造》、《果蔬制品的安全生产与品质控制》、《粮食制品的安

## <<鲜切蔬菜加工及流通>>

### 书籍目录

一、概述 (一) 鲜切蔬菜的定义及特点 (二) 鲜切蔬菜加工的意义 (三) 鲜切蔬菜加工的发展趋势 (四) 我国鲜切蔬菜加工业存在的问题二、鲜切蔬菜加工对原料的要求 (一) 品种要求 (二) 蔬菜品种的选择三、鲜切蔬菜加工技术 (一) 鲜切蔬菜加工工艺 (二) 鲜切蔬菜加工的设备 (三) 鲜切蔬菜加工包装技术 (四) 鲜切蔬菜加工及品质控制关键技术 (五) 鲜切蔬菜加工实例四、鲜切蔬菜的流通 (一) 流通的意义 (二) 蔬菜流通设备附录一 蔬菜系列产品质量标准(行业标准)附录二 净菜马铃薯系列产品质量标准附录三 净菜芹菜质量标准参考文献

<<鲜切蔬菜加工及流通>>

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>