

《大蒜保鲜贮藏与深加工技术》

图书基本信息

书名：《大蒜保鲜贮藏与深加工技术》

13位ISBN编号：9787501939268

10位ISBN编号：7501939268

出版时间：1

出版社：轻工业出版社

作者：陈功等编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《大蒜保鲜贮藏与深加工技术》

内容概要

大蒜为百合科葱属植物蒜（*Allium sativum* L.）的鳞茎，又名葫蒜、葫。起源亚洲西部。最早在古埃及、古罗马和古希腊等地中海沿岸国家栽培，但只是用于防瘟疫和治病。汉代张骞出使西域，将其引入国内栽培。至目前为止，我国是世界第一产蒜大国，种植面积逾33.33万hm²，种植区域遍布二十多个省，150多个市、县，年产大蒜300万t以上。我国大蒜亩产高，质量好，在国际市场上有一定地位和影响，是重要的出口创汇蔬菜。本书正是顺应了市场发展的需求，集理论与实践性于一体，在笔者所编著《大蒜保鲜贮藏与系列产品加工》（中国农业出版社，1992）的基础上，深入浅出地系统论述了大蒜从种植、保鲜贮藏到系列产品加工的技术关键及生产工艺，可作为蒜农、销售商、食品加工企业及大专院校和科研院所在大蒜生产、经营及研发中的参考用书。本书共分为十一章，第一章概述；第二章至第四章主要介绍大蒜的植物学特征、名优品种及其种植条件；第五章至第七章主要论述了大蒜的保鲜贮藏技术；第八章至第十章较详细地阐述了大蒜的加工技术；第十一章介绍了大蒜的综合利用途径。

《大蒜保鲜贮藏与深加工技术》

书籍目录

目录

《大蒜保鲜贮藏与深加工技术》

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：www.tushu000.com