

《果品的商品化处理与配送》

图书基本信息

书名：《果品的商品化处理与配送》

13位ISBN编号：9787504596116

10位ISBN编号：7504596116

出版时间：2012-3

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：张燕

页数：192

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

《果品的商品化处理与配送》

内容概要

我国果品资源丰富，种植面积和产量约占世界水果总种植面积和总产量的20%，而我国果品的商品化处理程度却相对落后，一方面无法满足消费者对食品感官品质、包装品质、安全品质、营养品质等的要求，另一方面也限制了提供食品原料的农户增产增收，阻碍了我国农业经济的快速发展。张燕主编的《果品的商品化处理与配送》结合我国果品生产过程中的实际问题，有针对性地介绍了我国果品生产的概况和存在的问题，以及果品加工、储藏、运输、配送等商品化处理技术和方法，内容涉及广泛，包括我国果品生产概况、常见果品储藏保鲜技术、果品加工实用技术和果品配送。

《果品的商品化处理与配送》偏重基础知识和技术应用的普及，内容实用，适合广大农民、农业科技人员、小型果品加工企业和果品配送企业员工、农村经纪人阅读，也可供大中专院校农业类专业学生作为参考用书。

《果品的商品化处理与配送》

书籍目录

第一讲 我国果品生产概况

- 话题1 丰富的果品资源
- 话题2 果品采后储藏加工中存在的主要问题
- 话题3 果品增值的方法

第二讲 常见果品储藏保鲜技术

- 话题1 果品采后的商品化处理
- 话题2 苹果储藏保鲜的实用技术
- 话题3 梨储藏保鲜的实用技术
- 话题4 柑橘储藏保鲜的实用技术
- 话题5 香蕉储藏保鲜的实用技术
- 话题6 枣储藏保鲜的实用技术
- 话题7 哈密瓜储藏保鲜的实用技术
- 话题8 草莓储藏保鲜的实用技术
- 话题9 樱桃储藏保鲜的实用技术

第三讲 果品加工实用技术

- 话题1 果品罐头加工技术与工艺
- 话题2 果汁加工技术与工艺
- 话题3 果品干制技术与工艺
- 话题4 果品糖制技术与工艺
- 话题5 果品速冻技术与工艺
- 话题6 果酒、果醋酿造技术及工艺
- 话题7 果品的综合利用

第四讲 果品配送

- 话题1 果品配送经营模式
- 话题2 配送基础设施和设备
- 话题3 生鲜果品配送

《果品的商品化处理与配送》

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