

《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》

图书基本信息

书名：《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》

13位ISBN编号：9787508236674

10位ISBN编号：750823667X

出版时间：2005-9

出版社：

作者：高海生

页数：188

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

《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》

内容概要

《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》由河北科技师范学院高海生教授、刘绍军副教授主编。书中内容总结了作者多年来从事核果类果实贮藏保鲜与深加工利用研究的经验和科研成果。前半部分主要介绍了桃、杏、李、樱桃等核果类果实的采收与贮藏保鲜的基本条件、贮藏保鲜技术及贮藏期间病害的防治等知识。后半部分主要包括桃、杏、李、樱桃果实的果汁饮料生产技术、干制品生产技术、糖制与腌渍品生产技术、罐藏品生产技术、果酒与果醋生产技术及苦杏仁系列食品生产技术。技术先进，科学实用，可操作性强。

《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》

书籍目录

- 第一章 桃杏李樱桃果实贮藏保鲜基本条件 一、采前农业措施对果实贮藏性状的影响 二、采收方法与注意事项 (一)桃的采收与注意事项 (二)李的采收与注意事项 (三)杏、樱桃的采收与注意事项 三、采后生理及贮藏特性 (一)采后生理特性 (二)贮藏特性 四、采后处理措施
- 第二章 桃杏李樱桃果实贮藏保鲜方法概述 一、冰窖贮藏 (一)贮冰场所的建造 (二)冰窖的结构与建造 (三)冰窖贮藏的管理 二、机械冷藏 三、气调贮藏
- 第三章 桃杏李樱桃果实贮藏保鲜实用技术 一、桃果贮藏保鲜实用技术 (一)桃果贮藏保鲜的基本要求 (二)桃果贮藏保鲜实用技术 (三)桃长途运输时的基本要求 二、杏果贮藏保鲜实用技术 (一)杏果贮藏保鲜的基本要求 (二)杏果贮藏保鲜实用技术 (三)杏果贮藏保鲜中应注意的问题 三、李果贮藏保鲜实用技术 (一)李果贮藏保鲜的基本要求 (二)李果贮藏保鲜实用技术 四、樱桃贮藏保鲜实用技术 (一)樱桃贮藏保鲜的基本要求 (二)樱桃贮藏前的处理 (三)樱桃贮藏保鲜实用技术 (四)樱桃长途运输的要求
- 第四章 桃杏李樱桃果实贮藏期病害及其防治技术 一、桃贮藏期病害及其防治技术 (一)桃黑霉病 (二)桃灰霉病 (三)桃褐腐病 (四)桃炭疽病 (五)桃黑斑病 (六)桃曲霉病 二、杏李贮藏期病害及其防治技术 (一)杏褐腐病 (二)杏疗病 (三)李褐腐病 三、樱桃贮藏期病害及其防治技术 (一)樱桃黑霉病 (二)樱桃灰霉病 (三)樱桃过熟衰老、褐变和异味 四、桃杏李樱桃果实的冷害及其控制
- 第五章 桃杏李樱桃果实的果汁饮料生产技术 一、桃汁 二、蜜桃乳饮料 三、樱桃柠檬果奶 四、杏果汁 五、樱桃果汁 六、桃果晶 七、樱桃晶 八、花粉李子晶 九、樱桃冰淇淋
- 第六章 桃杏李樱桃果实的干制品生产技术 一、桃干 二、杏干 三、包仁杏干 四、杏话梅 五、杏片 六、无核加应子 七、李子干 八、蜜味李干 九、樱桃干
- 第七章 桃杏李樱桃果实的糖制与腌渍品生产技术 一、桃脯 二、蜜桃片 三、蜜饯桃 四、寿桃 五、杏脯 六、野山杏脯 七、李子脯 八、蜜李片 九、川贝陈皮李 十、八珍嘉应子 十一、柠檬梅李 十二、陈皮李 十三、玫瑰李、桂花杏 十四、话梅、话李、特级话梅 十五、樱桃脯 十六、染色樱桃脯 十七、干蜜饯樱桃 十八、桃酱 十九、杏酱 二十、李子酱 二十一、樱桃酱 二十二、桃果冻 二十三、桃酱果冻 二十四、杏果冻 二十五、杏脯冻 二十六、杏子白娃冻 二十七、樱桃果冻 二十八、桃果丹皮 二十九、家制鲜桃果丹皮 三十、杏果丹皮 三十一、李子果丹皮
- 第八章 桃杏李樱桃果实的罐藏品生产技术 一、糖水桃 二、糖水黄桃 三、糖水蜜桃 四、糖水杏 五、糖水李子 六、糖水樱桃 七、糖水染色樱桃
- 第九章 桃杏李樱桃果实的果酒与果醋生产技术 一、桃酒 二、仿青梅酒 三、李子银花酒 四、琼花露酒 五、樱桃果酒 六、樱桃白兰地 七、樱桃露酒 八、樱桃刺梨蜂蜜酒 九、桃蜜啤酒 十、果醋生产工艺 十一、樱桃果醋生产技术
- 第十章 苦杏仁系列食品的生产技术 一、杏仁的营养成分 二、杏仁的分类 三、苦杏仁的脱苦去毒 四、苦杏仁系列食品的生产技术 (一)杏仁罐头 (二)琥珀杏仁软包装罐头 (三)干咸杏仁罐头 (四)油炸麻辣杏仁 (五)杏仁乳饮料 (六)杏仁牛乳饮料 (七)杏仁霜 (八)杏仁酱 (九)苦杏仁油及苦杏仁苷的提取 (十)代可可粉的生产 (十一)杏仁茶 (十二)杏仁豆腐 (十三)山楂糕杏仁豆腐 (十四)菠萝杏仁豆腐 (十五)杂果杏仁豆腐 (十六)什锦杏仁豆腐 (十七)蜂蜜杏仁豆腐

《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》

精彩短评

1、替父亲买的，据说很不错，比较专业的书。

《桃杏李樱桃果实贮藏加工技术》

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