

《果蔬贮运与加工》

图书基本信息

书名：《果蔬贮运与加工》

13位ISBN编号：9787109133082

10位ISBN编号：7109133087

出版时间：2009-2

出版社：中国农业出版社

页数：323

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

《果蔬贮运与加工》

内容概要

果蔬贮运与加工，ISBN：9787109133082，作者：赵晨霞 主编

《果蔬贮运与加工》

书籍目录

第二版前言	第一版前言	第一章 果蔬贮运基础知识	第一节 果蔬中的主要化学成分及其变化	一
、构成颜色的物质	二、构成香味的物质	三、构成风味的物质	四、构成质地的物质	五
、营养物质	六、酶	第二节 果蔬的呼吸作用	一、呼吸作用的类型	二、果蔬贮藏的基本概念
三、呼吸作用对果蔬贮藏的影响	第三节 影响果蔬贮藏质量的因素	一、内在因素	二、采前因素	三、贮藏环境因素
四、其他因素	第四节 贮藏方式概述	一、简易贮藏	二、机械冷藏	三、气调贮藏
四、贮藏新技术	第二章 常见果蔬贮藏保鲜技术	第一节 典型果品贮藏保鲜技术	一、苹果和梨
第三章 果蔬加工用水与原料处理	第四章 果蔬加工技术	第五章 专项技能实训	第六章 综合技能实训	主要参考文献

《果蔬贮运与加工》

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