

《核桃贮藏与加工技术》

图书基本信息

书名：《核桃贮藏与加工技术》

13位ISBN编号：9787508231440

10位ISBN编号：7508231449

出版时间：2004-1

出版社：金盾出版社

作者：高海生 编

页数：177

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

《核桃贮藏与加工技术》

内容概要

本书作者根据多年来从事核桃贮藏、加工的研究成果和生产实践经验，详实地介绍了核桃优良品种与采收处理、贮藏保存鲜技术及贮藏期病害防治，核桃罐藏类食品、核桃糖制品与炒货制品、核桃果汁及饮料、核桃油及核桃脱脂蛋白粉、核桃酒、核桃小食品的制作及核桃综合利用技术。文字通俗易懂，内容科学实用，易于掌握和操作。适合食品生产企业、基层农业科技人员、农林院校相关专业师生和广大果农阅读。

《核桃贮藏与加工技术》

书籍目录

一 核桃的营养成分和医药保健功能 (一) 核桃的营养成分 1 核桃仁的营养成分 2 其他部位的营养成分 (二) 核桃的医药保健功能 1 药理药性 2 医药用途 3 保健功能应用实例二 核桃品种简介与采收处理 (一) 核桃优良品种简介 1 我国核桃四大品种群 2 主要优良品种简介 (二) 采收适期 (三) 采收方法 (四) 核桃的分级和包装 1 坚果分级标准和包装 2 取仁方法和核桃仁分级标准与包装三 核桃的贮藏保鲜技术 (一) 核桃的脱青皮处理 1 核桃的脱青皮处理 2 核桃的漂洗处理 (二) 核桃的晾晒与干制处理 1 核桃的自然晾晒干制 2 核桃的人工干制处理 (三) 核桃的贮藏方法 1 常温贮藏 2 塑料薄膜帐贮藏 3 低温贮藏四 核桃贮藏期病害及其防治 (一) 核桃炭疽病 (二) 核桃黑斑病 (三) 核桃腐烂病 (四) 核桃褐斑病五 核桃罐藏类食品生产技术 (一) 罐藏容器简介 (二) 罐藏工艺简介 (三) 核桃罐藏类食品生产实例六 核桃糖制品与炒货制品生产技术七 核桃果汁及饮料食品生产技术八 核桃油及核桃脱脂蛋白粉生产技术九 核桃酒生产技术十 核桃其他小食品制作十一 核桃的综合利用技术附录一 中华人民共和国国家标准 核桃附录二 中华人民共和国标准 坚果食品卫生标准

章节摘录

插图

《核桃贮藏与加工技术》

精彩短评

1、给别人买的书扫了一眼 一般吧

《核桃贮藏与加工技术》

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