

《蔬菜的商品化处理与配送》

图书基本信息

书名：《蔬菜的商品化处理与配送》

13位ISBN编号：9787504595041

10位ISBN编号：7504595047

出版时间：2012-3

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：李树君 编

页数：205

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

《蔬菜的商品化处理与配送》

内容概要

《蔬菜的商品化处理与配送》针对我国农村蔬菜生产、加工与配送中存在的采后损失、加工安全及如何提高蔬菜的商品价值等问题，主要介绍了蔬菜采后加工、保鲜、包装与配送等环节的实用技术方法。全书共分六讲，内容涉及蔬菜商品化处理和配送的基本知识、我国的蔬菜生产状况、蔬菜采后的商品化处理、蔬菜的加工、蔬菜商品的包装以及蔬菜商品的流通和配送中心的构建等。

《蔬菜的商品化处理与配送》的编写积累了作者多年的研究成果和实践经验，同时参考了同行及国内外最新的研究资料，技术先进，内容丰富，有较强的指导性和可操作性。在内容的安排上，既有一般性知识介绍，也有较为深入的扩展性知识和工程实例介绍。可供从事蔬菜生产、加工、流通领域的工作人员参考，更适用于农产品经纪人以及农村基层干部、农民、农业科技人员阅读，也可作为大中专学生和技校学生的参考读物。

《蔬菜的商品化处理与配送》

书籍目录

- 第一讲 基础知识
 - 话题1 蔬菜产品的商品化
 - 话题2 蔬菜商品的流通
 - 话题3 我国蔬菜商品流通的发展方向
- 第二讲 我国的蔬菜生产
 - 话题1 我国蔬菜资源
 - 话题2 蔬菜的品质特性
 - 话题3 蔬菜的质量评价
- 第三讲 蔬菜采后商品化处理
 - 话题1 采收
 - 话题2 分级
 - 话题3 预冷与保鲜储藏
 - 话题4 保鲜包装
- 第四讲 蔬菜加工
 - 话题1 丰富多彩的蔬菜加工
 - 话题2 净菜和鲜切菜
 - 话题3 速冻蔬菜
 - 话题4 脱水蔬菜
 - 话题5 酱腌泡制蔬菜
 - 话题6 蔬菜罐头
 - 话题7 蔬菜汁
- 第五讲 商品蔬菜包装
 - 话题1 商品蔬菜包装基本知识
 - 话题2 蔬菜产品的包装材料和容器
 - 话题3 蔬菜产品的包装要求和操作实例
 - 话题4 蔬菜的产品常用的包装机械
- 第六讲 蔬菜的配送和配送中心
 - 话题1 蔬菜配送的基础知识
 - 话题2 蔬菜的流通配送渠道
 - 话题3 蔬菜配送中心
 - 话题4 配送中心的设备配置和管理系统
- 参考文献

《蔬菜的商品化处理与配送》

编辑推荐

《蔬菜的商品化处理与配送》是作者在多年从事农产品加工和流通科研的基础上，吸收了同行相关的教学、科研成果编写而成的，既有一般性知识介绍，也有较为深入的扩展性知识和项目操作实例，适合于从事蔬菜生产、加工、经营方面的人员阅读，也可作为相关专业的大中专学生和技校学生参考读物。

《蔬菜的商品化处理与配送》

精彩短评

1、内容有点浅，骗钱的

《蔬菜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