

<<水果蔬菜保鲜实用技术>>

图书基本信息

书名：<<水果蔬菜保鲜实用技术>>

13位ISBN编号：9787502548841

10位ISBN编号：750254884X

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社

作者：冯双庆等编

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：<http://www.tushu007.com>

<<水果蔬菜保鲜实用技术>>

内容概要

该书第一版于1997年出版，深入浅出地介绍了水果蔬菜的色、香、味和营养成分品质变化及控制其腐烂变质的方法，阐明了10多年来国内外最新运用的果蔬采后商品化处理方式、措施和手段，深受读者欢迎。

水果蔬菜的贮藏，除收集了民间行之有效的可操作性强的办法之外，还介绍了冷藏贮藏和气调贮藏等先进方法，包括设备、条件要求、管理措施等。

该书在第一版的基础上，增加了大量品种，详细地叙述了30多种水果和近50种蔬菜的具体贮藏方法。如苹果、梨、柑橘、油桃、柠檬、芒果、香蕉、杨桃、草莓、荔枝、番茄、黄瓜、百合、荷兰豆、菊苣和蘑菇等。

可供农民、基层农技人员、从事果蔬贮藏、运输、销售人员使用，也可作为农业学校师生教学和城市居民学习参考。

<<水果蔬菜保鲜实用技术>>

书籍目录

第一章 水果蔬菜贮藏保鲜基本原理 第一节 水果蔬菜色香味和营养的化学构成及其在贮藏中的变化 第二节 水果蔬菜采后的主要生命活动及其控制方法 第二章 水果蔬菜产品的采后处理 第一节 采收、分级 第二节 包装、预冷 第三节 其他处理 第三章 水果蔬菜的贮藏方式、设施及其管理 第一节 水果蔬菜的简易贮藏 第二节 水果蔬菜的冷藏 第三节 气调贮藏 第四章 水果蔬菜的贮藏保鲜技术 第一节 新鲜水果的贮藏保鲜技

<<水果蔬菜保鲜实用技术>>

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:<http://www.tushu007.com>