

<<园产品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<园产品工艺学>>

13位ISBN编号：9787810377744

10位ISBN编号：7810377744

出版时间：2001-4

出版时间：苏州大学出版社

作者：顾振新 主编

页数：254

字数：412000

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>

<<园产品工艺学>>

内容概要

园产品是指可供食用的园艺产品，如果品，蔬菜、食用菌、食用花卉及其加工品，还包括作为食品新资源而被开发利用的野果、蔬菜及其他野生植物等。

园产品工艺学是一门运用食品化学、食品微生物学、食品机械及园产原料等基础知识，研究园产品加工工艺过程及质量控制，以生产出优质、营养、卫生、方便和实惠的园产加工食品的专门课程。

园产品工艺学是一门应用性学科，主要学习园产原料的干制、罐藏、糖制、腌制、制汁、速冻和酿造等工艺以及综合利用的原理与技术，要求理论联系实际，学习知识与掌握技能并重。

<<园产品工艺学>>

书籍目录

绪论第一章 园产品加工保藏原理 第一节 园产品容易腐败的原因 第二节 园产品加工保藏的原理
第二章 园产加工原料及预备处理 第一节 园产加工原料的种类 第二节 园产加工原料的适性
第三节 园产加工对原料的要求 第四节 园产加工的卫生要求 第五节 园产加工原料的预备处理
第三章 果蔬干制工艺第四章 果蔬罐藏工艺第五章 果蔬糖制工艺第六章 蔬菜腌制工艺 第七章
果蔬汁加工工艺第八章 果蔬速冻工艺第九章 果酒酿造工艺第十章 果蔬原料的综合利用参考
书目后记

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>