

# 《果蔬贮藏加工技术》

## 图书基本信息

书名：《果蔬贮藏加工技术》

13位ISBN编号：9787030136206

10位ISBN编号：7030136209

出版时间：2004-8-1

出版社：科学出版社

作者：赵晨霞

页数：275

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《果蔬贮藏加工技术》

## 内容概要

《果蔬贮藏加工技术》内容简介：果蔬贮藏加工技术是食品类、园艺类专业必修的课程。《果蔬贮藏加工技术》包括果蔬贮运基础知识、果蔬商品化处理、果蔬贮藏质量控制方式、常见果蔬贮藏技术、果蔬加工基础知识、常见果蔬加工技术、国内外果蔬贮藏加工新技术等内容。实验实训主要包括果蔬呼吸强度、可溶性固形物、含酸量、果蔬加工实例等多项内容。果蔬贮藏加工技术采用流程图的形式展现在读者的面前，同时针对每一个品种贮藏加工中的问题，提出相应的应对措施。

《果蔬贮藏加工技术》适用于高等职业院校的学生及从事果蔬贮藏加工技术的生产、经营及企业策划的读者群。

# 《果蔬贮藏加工技术》

## 书籍目录

绪论第1章 果蔬贮运基础知识 1.1 采前因素与果蔬质量的关系 1.2 果蔬中的化学特性与品质鉴定 1.3 采后生理对果蔬贮运的影响 实验实训一 果蔬呼吸强度的测定 实验实训二 果蔬中可溶性固形物含量的测定(折光仪法) 实验实训三 果蔬含酸量的测定 实验实训四 果蔬硬度的测定 复习思考第2章 果蔬商品化处理 2.1 果蔬采收 2.2 果蔬采后商品化处理 2.3 果蔬商品化运输 实验实训一 选择1~2种果蔬进行商品化处理 实验实训二 香蕉催熟处理 实验实训三 柿子脱涩处理 复习思考第3章 果蔬贮藏质量控制方式 3.1 简易贮藏 3.2 通风贮藏 3.3 机械冷藏 3.4 气调贮藏 3.5 贮藏新技术 实验实训一 果蔬贮藏环境中氧和二氧化碳含量的测定 实验实训二 当地主要贮藏设施性能指标调查 复习思考第4章 常见果蔬贮藏技术 4.1 落叶果树果品贮藏技术 4.2 常绿果树果品贮藏技术 4.3 常见蔬菜贮藏技术 实验实训一 常见果蔬贮藏病害识别 实验实训二 果蔬贮藏保鲜品质鉴定 复习思考第5章 果蔬加工生产技术 5.1 果蔬加工品的种类 5.2 果蔬加工用水 5.3 果蔬加工对食品添加剂的要求 5.4 果蔬加工的原料处理 5.5 罐制品 5.6 干制品 5.7 汁制品 5.8 糖制品 5.9 腌制品 5.10 酒制品 5.11 速冻制品 5.12 果蔬副产品的综合利用及开发 实验实训一 水果罐头制作 实验实训二 果蔬干制品制作 复习思考参考文献

# 《果蔬贮藏加工技术》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)