

《果品蔬菜干燥技术》

图书基本信息

书名：《果品蔬菜干燥技术》

13位ISBN编号：9787508711232

10位ISBN编号：7508711238

出版时间：2006-9

出版社：中国社会

作者：崔富春

页数：96

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

《果品蔬菜干燥技术》

内容概要

本书主要介绍果品蔬菜干燥原理与技术基础，果品蔬菜干燥方法与设备，干燥原料的处理，果品蔬菜干燥工艺，成品的包装与贮藏等内容，在语言叙述和内容编排上力求简明扼要，通俗易懂。

本书由山西农业大学李耀维教授编写，可供从事果品蔬菜生产与加工的农民和食品加工厂的工人、技术人员及管理人员阅读，亦可供大专院校有关专业的学生参考。

《果品蔬菜干燥技术》

书籍目录

第一章 果品蔬菜干燥的原理与技术基础 第一节 湿物料的水分状态与性质 第二节 干燥过程中的水热传递 第三节 果品蔬菜在干燥过程中的变化 第二章 果品蔬菜干燥方法与设备 第一节 果品蔬菜干燥方法概述 第二节 烤房建筑的基本要求 第三节 自然循环小型烤房的建筑 第四节 强制循环烟气供热烤房的建筑 第五节 强制循环蒸汽供热房的建筑 第三章 干燥原料的预处理 第一节 原料的洗涤、去皮、去核与切分 第二节 热烫 第三节 亚硫酸处理 第四节 浸碱 第四章 果品蔬菜干燥工艺 第一节 果品蔬菜人工干燥操作技术 第二节 枣的干燥 第三节 柿的干燥 第四节 葡萄的干燥 第五节 杏的干燥 第六节 桃的干燥 第七节 李的干燥 第八节 苹果的干燥 第九节 梨的干燥 第十节 无花果的干燥 第十一节 龙眼及荔枝的干燥 第十二节 叶菜类的干燥 第十三节 花菜类的干燥 第十四节 根类菜的干燥 第十五节 薯类的干燥 第十六节 豆类的干燥 第十七节 番茄和瓜类的干燥 第十八节 辣椒的干燥 第十九节 食用菌和竹笋的干燥 第五章 成品的包装与贮藏 第一节 成品包装前的处理 第二节 成品的包装 第三节 成品的贮藏 第四节 复水 参考文献 后记

《果品蔬菜干燥技术》

精彩短评

1、随便看看就可以了，适合非专业人员，或者初接触此行业的人员看。

《果品蔬菜干燥技术》

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