

《果品加工技术》

图书基本信息

书名：《果品加工技术》

13位ISBN编号：9787502524241

10位ISBN编号：750252424X

出版时间：1999-4

出版社：

作者：廖小军 叶施水 陈芳

页数：128

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

《果品加工技术》

内容概要

《果品加工技术》全面介绍了各种果品的加工技术。介绍了包括水果罐藏品、水果糖制品、水果干制品、果汁、水果速冻制品以及果酒等各类制品的加工方法；在品种上覆盖了苹果、梨、桃、山楂、菠萝、柑橘、芒果、香蕉、葡萄、猕猴桃等。各种果品的加工方法,包括有生产流程、主要设备和工具、操作要点及产品标准等内容。《果品加工技术》还对果品加工厂建设的问题进行了叙述。

书籍目录

第一章 果品加工概论

- 一、水果加工品分类
- 二、果品加工现状及趋势

第二章 水果加工的基本原理

- 一、水果罐藏的基本原理
- 二、水果糖制的基本原理

.....

第三章 果品加工厂的建立

- 一、厂址的选择
- 二、厂房设计

.....

第四章 常见果品的加工技术

- 一、水果罐头加工
- 二、水果糖制品加工

.....

第五章 食品添加剂在果品加工的应用

- 一、食品添加剂概述
- 二、果品加工中常用的食品添加剂及使用方法

.....

《果品加工技术》

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