图书基本信息

书名:《图说果蔬,畜产品,水产品的加工新技术》

13位ISBN编号:9787030068866

10位ISBN编号:7030068866

出版时间:1999-08-01

出版社:科学出版社

作者: 姜松

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

内容概要

本书在介绍保鲜、干制、聪制、罐制、渍制等基本原理的基础上,论述了果蔬、畜产品、水产品加工工艺和规范,并列举大量的加工实例。

本书是果蔬、畜产品、水产品加工技术方面的实用科普读物,适合于广大农村专业户、乡镇加工业的技术人员及从事农业产业化工作的干部和群众参考。

书籍目录

- 第一篇果蔬加工
- 第一章果蔬加工的基本常识
- 一、果品和蔬菜种类
- 二、果实的组织结构 三、果蔬主要化学成分与加工的关系
- 四、果蔬加工对原材料的要求
- 五、果蔬加工对辅料的要求
- 六、果蔬加工原料的预处理
- 第二章果蔬罐头加工
- 一、果蔬罐头加工基本知识
- 二、果蔬罐头制品加工实例
- 第三章果蔬干制品加工
- 一、果蔬干制的基本知识
- 二、蔬菜干制实例 三、果品干制实例
- 第四章果蔬汁加工

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