

《水果蔬菜保鲜实用技术》

图书基本信息

书名：《水果蔬菜保鲜实用技术》

13位ISBN编号：9787502548841

10位ISBN编号：750254884X

出版时间：2004-1

出版社：化学工业出版社

作者：冯双庆等编

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

《水果蔬菜保鲜实用技术》

内容概要

该书第一版于1997年出版，深入浅出地介绍了水果蔬菜的色、香、味和营养成分品质变化及控制其腐烂变质的方法，阐明了10多年来国内外最新运用的果蔬采后商品化处理方式、措施和手段，深受读者欢迎。水果蔬菜的贮藏，除收集了民间行之有效的可操作性强的办法之外，还介绍了冷藏贮藏和气调贮藏等先进方法，包括设备、条件要求、管理措施等。该书在第一版的基础上，增加了大量品种，详细地叙述了30多种水果和近50种蔬菜的具体贮藏方法。如苹果、梨、柑橘、油桃、柠檬、芒果、香蕉、杨桃、草莓、荔枝、番茄、黄瓜、百合、荷兰豆、菊苣和蘑菇等。可供农民、基层农技人员、从事果蔬贮藏、运输、销售人员使用，也可作为农业学校师生教学和城市居民学习参考。

《水果蔬菜保鲜实用技术》

书籍目录

第一章 水果蔬菜贮藏保鲜基本原理 第一节 水果蔬菜色香味和营养的化学构成及其在贮藏中的变化 第二节 水果蔬菜采后的主要生命活动及其控制方法 第二章 水果蔬菜产品的采后处理 第一节 采收、分级 第二节 包装、预冷 第三节 其他处理 第三章 水果蔬菜的贮藏方式、设施及其管理 第一节 水果蔬菜的简易贮藏 第二节 水果蔬菜的冷藏 第三节 气调贮藏 第四章 水果蔬菜的贮藏保鲜技术 第一节 新鲜水果的贮藏保鲜技

《水果蔬菜保鲜实用技术》

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