

《农产品贮藏与加工》

图书基本信息

书名：《农产品贮藏与加工》

13位ISBN编号：9787504591913

10位ISBN编号：7504591912

出版时间：2011-7

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：宋钦钢

页数：123

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

《农产品贮藏与加工》

内容概要

《中等职业技术学校农林牧渔类种植专业教材：农产品贮藏与加工》共八章，第一章介绍了农产品贮藏与加工中常用的基础知识，第二章到第八章分别介绍了农产品的贮藏技术和加工技术。贮藏部分主要包括粮油和果蔬两大类：其中既介绍了马铃薯、水稻、大豆、小麦等大宗农作物的贮藏技术，也以苹果、葡萄、白菜、萝卜等为各类果品蔬菜的代表，对果蔬的贮藏作了详细说明。加工部分内容涉及范围较广，从稻麦、大豆、马铃薯等粮食作物的加工到果蔬作物的加工，再到由于生活水平的提高而应运而生的休闲小食品的加工，其中不仅介绍了一些例如干制、腌制等广为流传的传统的食品加工工艺，也不乏新式的农产品加工技术。

书籍目录

第一章 农产品贮藏与加工基础知识

第一节 农产品的化学组成及败坏原因

第二节 农产品贮藏技术

第二章 粮油贮藏

第一节 水稻和大米的贮藏

第二节 小麦和面粉的贮藏

第三节 玉米的贮藏

第四节 大豆和大豆油贮藏

第五节 花生的贮藏

第六节 马铃薯的贮藏

第三章 果蔬贮藏

第一节 果品贮藏

第二节 蔬菜贮藏

第四章 稻麦加工

第一节 稻米加工

第二节 特种米及米制品生产工艺

第三节 小麦面粉的加工

第四节 主要麦粉制品的加工工艺

第五章 果蔬加工

第一节 果蔬原料的预处理

第二节 果蔬干制

第三节 蔬菜腌制

第四节 果酒的酿造

第六章 马铃薯加工

第一节 马铃薯淀粉的加工及制品

第二节 淀粉制品的加工及应用

第三节 马铃薯全粉的加工

第五节 马铃薯食品加工

第七章 豆制品加工

第一节 大豆的营养成分与市场前景

第二节 豆制品生产用水与卫生管理

第三节 非发酵大豆制品

第四节 发酵大豆制品

第五节 油脂类大豆制品的加工技术

第八章 休闲小食品加工

第一节 休闲食品加工主要原辅料

第二节 谷物类休闲食品

第三节 瓜子类休闲食品

第四节 花生类休闲食品

第五节 果品蜜饯类休闲食品

第六节 马铃薯休闲食品

第七节 其他类休闲食品

《农产品贮藏与加工》

精彩短评

1、写得蛮详细，全面的哦，值得一看`

《农产品贮藏与加工》

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