

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

13位ISBN编号：9787030176172

10位ISBN编号：7030176170

出版时间：2006-8

出版时间：科学出版社

作者：赵晨霞

页数：176

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：<http://www.tushu007.com>

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

内容概要

《食品类专业教材系列：果蔬贮藏加工实验实训教程》根据《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神，在科学出版社组织领导下和中国高等职业技术教育研究会食品生物专业协作组的指导下编写的。

除供作为食品类、园艺类高职高专的必修课教材外，亦可作为种植类专业的选修课教材和岗前、就业、转岗的培训教材。

《食品类专业教材系列：果蔬贮藏加工实验实训教程》包括专项技能和综合技能两大部分。为了适应食品工业的发展和农业产业结构的调整，作者收集了近些年果蔬贮运与加工的新资料、新信息，使教材内容体现了前瞻性、新颖性、实用性和可操作性。

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

书籍目录

绪论第一篇 专项技能第1章 果蔬营养成分的测定实验实训一 水分的测定实验实训二 果蔬含糖量的测定实验实训三 有机酸含量的测定实验实训四 维生素含量的测定实验实训五 果胶含量的测定实验实训六 单宁含量的测定第2章 果蔬贮藏质量控制实验实训一 果蔬呼吸强度的测定实验实训二 乙烯吸收剂的制作及效果观察实验实训三 果蔬中乙烯含量的测定实验实训四 常见果蔬贮藏病害识别实验实训五 贮藏环境中温湿度及气体成分的测定实验实训六 果蔬的人工催熟实验实训七 果蔬贮藏中侵染性病害症状和病原菌形态观察第3章 加工产品质量控制实验实训一 加工用水硬度的测定实验实训二 叶绿素变化及护绿实验实训三 酶活性的检验及防止酶褐变实验实训四 果酒中酒精、挥发酸及挥发酯的测定实验实训五 果蔬加工品中SO₂的测定第4章 果蔬加工技术实验实训一 果蔬罐头的加工实验实训二 果蔬干制品的加工实验实训三 果蔬汁制品的加工实验实训四 果蔬糖制品的加工实验实训五 蔬菜腌制品的加工实验实训六 果酒酿造实验实训七 果醋酿造实验实训八 果蔬速冻制品的加工实验实训九 鲜切蔬菜的加工第二篇 综合技能第5章 果蔬贮藏加工品质鉴定综合实训一 新鲜果蔬品质的感官鉴定综合实训二 果蔬贮藏保鲜品质的感官鉴定综合实训三 果蔬加工品的感官鉴定第6章 系列果蔬产品贮藏方案设计综合实训一 系列果品贮藏方案的设计综合实训二 系列蔬菜贮藏方案的设计第7章 果蔬系列产品的加工综合实训一 山楂系列产品的加工综合实训二 猕猴桃系列产品的加工第8章 果蔬贮藏加工参观考察综合实训一 当地主要贮藏场所的参观调查综合实训二 当地主要果蔬加工厂的参观调查综合实训三 当地果蔬贮藏加工市场调查参考文献

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

编辑推荐

《食品类专业教材系列：果蔬贮藏加工实验实训教程》根据《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神，在科学出版社组织领导下和中国高等职业技术教育研究会食品生物专业协作组的指导下编写的。

除供作为食品类、园艺类高职高专的必修课教材外，亦可作为种植类专业的选修课教材和岗前、就业、转岗的培训教材。

《食品类专业教材系列：果蔬贮藏加工实验实训教程》包括专项技能和综合技能两大部分。为了适应食品工业的发展和农业产业结构的调整，作者收集了近些年果蔬贮运与加工的新资料、新信息，使教材内容体现了前瞻性、新颖性、实用性和可操作性。

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

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:<http://www.tushu007.com>