

<<芒果贮藏保鲜及加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<芒果贮藏保鲜及加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109062771

10位ISBN编号：7109062775

出版时间：2000-5

出版时间：中国农业出版社

作者：张昭其 等编著

页数：125

字数：88000

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>

<<芒果贮藏保鲜及加工新技术>>

内容概要

本书简述了芒果贮藏、保鲜和加工的基本原理和方法，包括芒果的采收、处理、包装、运输和贮藏、催熟等保鲜技术，芒果干、芒果蜜饯、芒果酱、芒果罐头及芒果汁的加工方法以及芒果的综合利用等内容。

本书文字通俗易懂，实用性和可操作性强，可供广大果农、果品经销者、以及饮料厂、罐头厂、食品厂的有关技术人员阅读。

<<芒果贮藏保鲜及加工新技术>>

书籍目录

上篇 前言 一、采前因素对芒果保鲜的影响 (一) 环境因素 (二) 栽培技术 二、水果保鲜的基本原理 (一) 呼吸作用与水果保鲜的关系 (二) 乙烯的生理作用及其与水果成熟衰老的关系 (三) 水果的蒸发失水 (四) 控制水果后熟、衰老与腐烂的途径 三、芒果的贮藏特性 四、芒果的贮藏病害 (一) 生理病害 (二) 侵染性病害 五、芒果的采后处理技术 (一) 采前田间管理和病虫害防治 (二) 采收 (三) 挑选和清洗 (四) 防腐保鲜处理 (五) 包装 (六) 预冷 六、芒果的运输与贮藏 (一) 芒果的运输 (二) 芒果贮藏 七、芒果的催熟技术 下篇 芒果加工 一、芒果加工的基本知识 (一) 芒果的物理性质及营养成分 (二) 芒果的化学成分与加工的关系 (三) 芒果加工原理 (四) 食品保藏方法 (五) 食品生产的卫生 二、芒果干制 (一) 干制原理 (二) 芒果的加工技术 三、芒果糖制 (一) 糖制原理 (二) 芒果蜜饯加工技术 (三) 芒果酱加工技术 四、芒果罐头

<<芒果贮藏保鲜及加工新技术>>

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