

<<农产品贮藏加工>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏加工>>

13位ISBN编号：9787109072008

10位ISBN编号：7109072002

出版时间：2000-1

出版时间：中国农业出版社

作者：赵晨霞

页数：118

字数：175000

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>

## <<农产品贮藏加工>>

### 内容概要

全书分为农产品贮藏加工基础、农产品贮藏、农产品加工等三个单元，分别介绍了农产品贮藏加工的理化性质及农产品贮藏加工对原料的要求，农产品贮藏加工的基本原理，农产品中的化学成分及其与贮藏加工的关系等基本知识点；粮油及果蔬贮藏的环境条件、贮藏方式及贮藏管理等技术要点；粮油的初加工与深加工，果蔬的典型加工工艺等操作要点。

全文构思新颖，图文并茂，理论浅显，通俗易懂，便于操作。

注重教材内容的科学性、针对性、实用性和可操作性。

本书适用中专、中技、职业高中等中等职业学校的学生及从事粮油产品贮藏加工和果蔬贮藏加工的生产、经营及科技工作的读者。

## &lt;&lt;农产品贮藏加工&gt;&gt;

## 书籍目录

中等职业教育国家规划教材出版说明编写说明单元1 农产品贮藏加工基础知识 1.1 农产品贮藏基础知识 1.1.1 粮油贮藏基础知识 1.1.2 果蔬贮藏基础知识 1.2 农产品加工基础知识 1.2.1 粮油加工基础知识 1.2.2 果蔬加工基础知识 1.3 农产品的化学成分及其在贮藏加工中的变化 1.3.1 农产品的主要化学成分 1.3.2 主要化学成分在农产品贮藏加工中的变化 实验实训 单元小结 复习思考 学习提示 专题讨论 习作卡片单元2 农产品贮藏 2.1 粮油贮藏 2.1.1 原粮油贮藏 2.1.2 成品粮油贮藏 2.2 果蔬贮运 2.2.1 果蔬采收、采后处理 2.2.2 果蔬贮藏 实验实训 单元小结 复习思考 学习提示 专题讨论单元3 农产品加工 3.1 粮油加工 3.1.1 初加工 3.1.2 深加工 3.2 果蔬加工 3.2.1 干制品 3.2.2 糖制品 3.2.3 腌制品 3.2.4 罐制品 3.2.5 果蔬汁饮料 3.2.6 发酵制品 3.2.7 速冻制品 3.2.8 新产品介绍 3.3 副产品的综合利用与环保 3.3.1 粮油副产品的综合利用与环保 3.3.2 果蔬副产品的综合利用与环保 实验实训 单元小结 复习思考 学习提示 专题讨论实验实训考核项目与标准主要参考文献

<<农产品贮藏加工>>

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