

<<番茄.辣椒.茄子保鲜与加工技>>

图书基本信息

书名：<<番茄.辣椒.茄子保鲜与加工技术>>

13位ISBN编号：9787109121751

10位ISBN编号：7109121755

出版时间：2010-6

出版时间：中国农业出版社

作者：郭红莲.李喜宏

页数：169

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>

<<番茄.辣椒.茄子保鲜与加工技>>

内容概要

《番茄、辣椒、茄子保鲜与加工技术：种植业篇》重点介绍了茄子、辣椒和番茄的精制加工、贮藏的科学方法和先进技术与设备及适用于农村中小型企业选用的先进实用的加工技术和工艺流程。全书内容科学实用，技术先进，便于果蔬加工专业户、食品科技人员及农业、轻工业院校师生阅读和应用参考。

为了充分利用农产品的丰富资源，特别是丰富茄子、辣椒、番茄的加工品种和花色，提高加工产品的质量档次，从我国目前的生产实际出发，参考国内外有关资料。

<<番茄.辣椒.茄子保鲜与加工技>>

书籍目录

前言第一章 番茄、辣椒和茄子的营养与贮藏特性简介第二章 番茄的加工工艺与技术第三章 辣椒的加工工艺与技术第四章 茄子工艺与技术第五章 番茄、辣椒及茄子的药用价值主要参考文献

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>