第一图书网, tushu007.com

<<瓜类蔬菜保鲜与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<瓜类蔬菜保鲜与加工技术>>

13位ISBN编号：9787109121874

10位ISBN编号：7109121879

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：胡云峰

页数：234

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

内容概要

瓜菜加工的基本原理、瓜菜类贮藏的基本原理、冬瓜的贮藏与加工、南瓜的保险与加工技术、甜瓜保鲜与加工、佛手瓜保鲜与加工技术等。

瓜菜加工品如不注意保藏，则比新鲜瓜菜更易败坏。
新鲜瓜菜水分多，营养丰富，组织柔嫩，属于易腐食品。
因比，必须了解瓜菜加工品败坏的原因，并采取有效的措施予以防止。

书籍目录

第一章　瓜菜加工的基本原理第二章　瓜菜类贮藏的基本原理第三章　黄瓜第四章　冬瓜的贮藏与加工第五章　南瓜的保险与加工技术第六章　西葫芦第七章　甜瓜保鲜与加工第八章　苦瓜的保鲜加工技术第九章　丝瓜保鲜加工技术第十章　金瓜的保鲜与加工技术第十一章　佛手瓜保鲜与加工技术参考文献

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