

<<农产品加工（中职）>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工（中职）>>

13位ISBN编号：9787109142978

10位ISBN编号：7109142973

出版时间：2010-2

出版时间：中国农业出版社

作者：马军

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>

<<农产品加工（中职）>>

内容概要

本教材是中等农业职业教育农业部规划教材，是种植类专业的必修课程。

全书包括绪论、农产品加工基础知识、粮食制品加工、农产品酿造、果蔬加工、特色农产品的加工和果蔬加工厂的建立等七部分内容。

本教材理论精简，注重基础知识的系统性、连贯性和学科的关联性，重点突出实训，每章后安排一定数量的实训指导，方便教师有选择地指导学生学习。

在理论和实训的编排上，尤其照顾非食品专业的学生学习。

也可作为农类专业的选修课教材和岗前、就业、转岗的培训教材。

<<农产品加工(中职)>>

书籍目录

前言绪论 第一节 农产品加工的概念 第二节 开展农产品加工的意义 第三节 学习农产品加工的方法及要求 复习思考第一章 农产品加工基础知识 第一节 农产品的组成成分 一、蛋白质 二、碳水化合物 三、脂质 四、维生素 五、矿质元素 六、其他成分 第二节 农产品成分的加工特性及变化 一、蛋白质的加工特性 二、碳水化合物的加工特性 三、食用油脂在加工中的变化 四、维生素的加工特性 五、矿物质的加工特性 第三节 食品的褐变 一、酶促褐变 二、非酶促褐变 第四节 食品的色香味 一、食品的颜色 二、食品的香气 三、食品的味觉成分 第五节 食品微生物 一、微生物的基本知识 二、微生物在食品加工中的利用与控制 第六节 食品添加剂 一、食品添加剂的概述 二、食品添加剂使用的要求 三、食品添加剂的种类及使用标准 第七节 食品包装与营销 一、食品包装 二、食品营销 复习思考第二章 粮食制品加工 第一节 米制品加工 一、稻谷的分类 二、米粉、糕粉的加工特性及应用 三、几种米制品的加工 第二节 面制品加工 一、小麦的分类 二、面粉的加工特性及应用 三、面制品加工所用辅料及其性质 四、面包的制作 五、糕点的制作 第三节 薯制品加工 一、红薯、马铃薯和木薯的特点 二、红薯、马铃薯和木薯淀粉的特性及应用 三、几例薯类制品的加工 第四节 豆制品加工 一、豆腐的制作 二、腐竹生产 复习思考 实训一 萝卜糕的制作 实训二 马拉糕的制作第三章 农产品酿造第四章 果蔬加工第五章 特色农产品的加工第六章 果蔬加工厂的建立主要参考文献

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>