

<<实用保鲜包装技术150例>>

图书基本信息

书名：<<实用保鲜包装技术150例>>

13位ISBN编号：9787118042092

10位ISBN编号：7118042099

出版时间：2006-1

出版时间：国防工业出版社

作者：杨福馨杨婷

页数：200

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>

## <<实用保鲜包装技术150例>>

### 内容概要

本书系统地叙述了保鲜包装和保鲜剂制作与应用相关的知识和方法，包括保鲜包装理论、现代保鲜技法、现代保鲜包装材料的基本原理，分别对水果、蔬菜、花卉、鱼类、禽蛋及肉类等产品保鲜实例进行了分析，共有实用事例150例。

重点对保鲜包装中的保鲜剂配方、制作方法、包装与使用方法、效果分析做了解答。这些实例很大部分来源于作者的长期试验研究，具有很强的应用、指导作用。

本书注重操作性和方法与技术的使用，理论与方法来源于实践，理论联系实际，可供农产品生产与加工、食品、包装以及物质流通、产品进出口等行业的工作人员阅读参考，更适宜于广大农民、工人的自主创业者、新产品开发相关管理人员参考。

## &lt;&lt;实用保鲜包装技术150例&gt;&gt;

## 书籍目录

一、保鲜包装理论 (一) 概述 (二) 营养补充保鲜包装理论 (三) 亚生命状态理论 (四) 酶钝化理论 (五) 休眠理论 (六) 环境制约理论二、现代保鲜技法 (一) 酸性保鲜法 (二) 碱性保鲜法 (三) 盐性保鲜法 (四) 糖分保鲜法 (五) 多性组合保鲜法 (六) 气体保鲜法 (七) 生物酶保鲜法 (八) 中草药 (香辛料) 保鲜法 (九) 熏烟 (料) 保鲜法 (十) 脱氧保鲜法三、现代保鲜包装材料 (一) 保鲜与保鲜包装 (二) 保鲜包装材料及其类型 (三) 保鲜包装软材 (四) 保鲜包装片与容器 (五) 保鲜包装散材四、水果类保鲜包装技术 (一) 柑橘浸膜保鲜剂与保鲜包装 (二) 柑橘保鲜剂与保鲜包装3例 (三) 柑橘复合保鲜剂与保鲜包装 (四) 柑橘简易保鲜剂与保鲜包装 (五) 苹果保鲜剂与保鲜包装 (六) 苹果简易保鲜剂与保鲜包装 (七) 苹果实用保鲜剂与保鲜包装 (八) 梨保鲜剂与保鲜包装 (九) 桃保鲜剂与保鲜包装 (十) 香蕉保鲜剂与保鲜包装 (十一) 荔枝实用保鲜剂与保鲜包装 (十二) 荔枝简易保鲜剂与保鲜包装 (十三) 板栗脱氧保鲜剂与保鲜包装 (十四) 板栗实用保鲜剂与保鲜包装 (十五) 樱桃保鲜剂与保鲜包装 (十六) 葡萄复方保鲜剂与保鲜包装 (十七) 葡萄简易保鲜剂 (片) 与保鲜包装 (十八) 青梨保鲜剂与保鲜包装 (十九) 青梅简易保鲜剂与保鲜包装 (二十) 甜橙留树保鲜剂与保鲜包装 (二十一) 西瓜实用保鲜剂与保鲜包装 (二十二) 西瓜简易保鲜剂与保鲜包装 (二十三) 哈密瓜保鲜剂与保鲜包装 (二十四) 槟榔果防霉保鲜剂与保鲜包装 (二十五) 苹果块 (片) 保色保味剂与保鲜包装五、蔬菜类保鲜包装技术 (一) 大白菜保鲜剂与保鲜包装 (二) 甘蓝保鲜剂与保鲜包装 (三) 番茄简易保鲜剂与保鲜包装 (四) 番茄吸附保鲜剂与保鲜包装 (五) 番茄复合保鲜剂与保鲜包装 (六) 果蔬实用保鲜剂与保鲜包装 (七) 果蔬简易保鲜剂与保鲜包装 (八) 胡萝卜保鲜剂与保鲜包装 (九) 红辣椒甜味保鲜剂与保鲜包装 (十) 红辣椒生物保鲜剂与保鲜包装 (十一) 青椒复合保鲜剂与保鲜包装 (十二) 青椒实用保鲜剂与保鲜包装 (十三) 生姜保鲜剂与保鲜包装 (十四) 生鲜马铃薯片 (块) 保色防腐剂与保鲜包装 (十五) 生鲜萝卜块 (片) 保色防腐剂与保鲜包装 (十六) 莴笋 (芦笋) 保鲜剂与保鲜包装 (十七) 黄瓜保鲜剂与保鲜包装 (十八) 去皮大蒜籽保鲜剂与保鲜包装 (十九) 大蒜实用保鲜剂与保鲜包装 (二十) 马铃薯保鲜剂与保鲜包装 (二十一) 食用菌 (平菇) 保鲜剂与保鲜包装 (二十二) 莲藕保鲜剂与保鲜包装 (二十三) 芦笋保鲜剂与保鲜包装 (二十四) 蘑菇简易保鲜剂与保鲜包装 (二十五) 嫩姜保鲜剂与保鲜包装 (二十六) 百合片保鲜剂与保鲜包装 (二十七) 莲藕保鲜剂与保鲜包装六、花卉保鲜包装技术.....七、鱼类保鲜包装技术八、禽蛋及肉类保鲜包装技术九、综合类产品 (食品) 保鲜包装技术十、树脂型保鲜材料与技术参考文献

<<实用保鲜包装技术150例>>

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>