

<<大蒜保鲜贮藏与深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<大蒜保鲜贮藏与深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501939268

10位ISBN编号：7501939268

出版时间：1

出版时间：轻工业出版社

作者：陈功等编

页数：389

字数：345000

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>

<<大蒜保鲜贮藏与深加工技术>>

内容概要

大蒜为百合科葱属植物蒜（*Allium sativum* L.）的鳞茎，又名葫蒜、葫。

起源亚洲西部。

最早在古埃及、古罗马和古希腊等地中海沿岸国家栽培，但只是用于防瘟疫和治病。

汉代张骞出使西域，将其引入国内栽培。

至目前为止，我国是世界第一产蒜大国，种植面积逾33.33万hm²，种植区域遍布二十多个省，150多个市、县，年产大蒜300万t以上。

我国大蒜亩产高，质量好，在国际市场上有一定地位和影响，是重要的出口创汇蔬菜。

本书正是顺应了市场发展的需求，集理论与实践性于一体，在笔者所编著《大蒜保鲜贮藏与系列产品加工》（中国农业出版社，1992）的基础上，深入浅出地系统论述了大蒜从种植、保鲜贮藏到系列产品加工的技术关键及生产工艺，可作为蒜农、销售商、食品加工企业及大专院校和科研院所在大蒜生产、经营及研发中的参考用书。

本书共分为十一章，第一章概述；第二章至第四章主要介绍大蒜的植物学特征、名优品种及其种植条件；第五章至第七章主要论述了大蒜的保鲜贮藏技术；第八章至第十章较详细地阐述了大蒜的加工技术；第十一章介绍了大蒜的综合利用途径。

<<大蒜保鲜贮藏与深加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 一、大蒜的起源与特点 二、大蒜保鲜和加工的意义 三、世界大蒜研究概况 四、我国大蒜产业发展优势及面临的挑战和对策第二章 大蒜组织结构、植物学特征和功能特性 一、大蒜组织结构 二、大蒜植物学特性 三、大蒜功能特性第三章 大蒜分类及品种 一、分类 二、名优品种第四章 大蒜种植和产量的形成 一、种植条件 二、生长发育过程 三、大落地产量的形成第五章 大蒜和蒜薹的鲜藏 一、鲜藏技术 二、影响大蒜、蒜薹的因素 三、大蒜、蒜薹鲜藏中易出现的问题及解决措施第六章 大蒜鲜藏技术 一、简易鲜藏 二、通风库鲜藏 三、冷藏 四、气调鲜藏(气调贮藏) 五、辐照鲜藏 六、电磁处理 七、化学药剂处理贮藏第七章 蒜薹鲜藏技术 一、冷藏 二、气调冷藏 三、栅栏技术保鲜第八章 大蒜加工保藏基础 一、大蒜加工的目的 二、大蒜加工保藏的基础 三、大蒜的加工原理第九章 大蒜加工预处理 一、原材料的挑选、分瓣、洗涤、烫漂 二、大蒜的去皮、脱臭第十章 大蒜加工技术 一、大蒜传统制品 二、大蒜现代制品 三、大蒜高新制品第十一章 大蒜综合利用附录 大蒜相关标准 附录一 大蒜辣素的测定 附录二 有关蒜制品卫生质量标准 附录三 蒜薹行业标准 附录四 部分县蒜薹质量标准、生产条件及栽培技术规程 附录五 中华人民共和国农产品安全质量国家标准

<<大蒜保鲜贮藏与深加工技术>>

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>