

<<果品贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787501984916

10位ISBN编号：7501984913

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：马惠玲，张存莉 主编

页数：396

字数：332000

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>

## <<果品贮藏与加工技术>>

### 内容概要

《服务三农·农产品深加工技术丛书：果品贮藏与加工技术》主要介绍果品采后损失原因及其控制技术，果品采收与商品化流通，果品设施保鲜与贮运保鲜新技术，常见果品贮藏保鲜技术，果品罐头加工、果品干制、果品糖制、果醋与果酒酿造、果汁与果粉加工、果品速冻、果品综合利用等技术。从我国国情出发，通俗系统地讲述果品贮藏与加工设施，加工工艺流程，产品质量标准。附录还介绍了国内果品贮藏加工研究机构与部分龙头企业名录、果品贮藏与加工主要专业网站目录。

《服务三农·农产品深加工技术丛书：果品贮藏与加工技术》可供农产品加工企业、食品加工企业、农业技术推广人员、果品经营管理人员、从事果品贮藏与加工的技术人员和科研人员参考。

## <<果品贮藏与加工技术>>

### 作者简介

马惠玲，1982年毕业于西北农业大学园艺系获学士学位，1989年毕业于西北林学院经济林专业获农学硕士学位，同年留校任教至今。

2004年获西北农林科技大学果树学博士学位。

2006～2007年赴加拿大McGill大学作访问学者一年。

现为西北农林科技大学生命科学学院教授，从事果品保鲜与综合利用方面的研究与技术推广工作。

先后主持和参加省部级以上项目6项。

获省部级科技进步三等奖1项（第一名），陕西省科技进步二等奖1项（第九名）。

张存莉，1993年毕业于吉林农业大学获学士学位，同年参加工作，从事植物资源加工利用的教学和科研，2001年于西北农林科技大学获硕士学位，2007年于西北农林科技大学获博士学位；现为西北农林科技大学副教授，硕士生导师，植物资源利用学教研室副主任。

## <<果品贮藏与加工技术>>

### 书籍目录

- 第一章 绪论
- 第二章 果品贮藏保鲜的基本原理
  - 第一节 新鲜果实的品质构成及其在贮藏期的变化
  - 第二节 果品采后自然损失
  - 第三节 成熟与衰老的控制
- 第三章 果品采收与商品化流通
  - 第一节 果品采收与分级
  - 第二节 果品采后商品化处理
  - 第三节 果品保鲜运输与流通
- 第四章 果品设施保鲜与贮运保鲜新技术
  - 第一节 自然冷源贮藏设施与管理
  - 第二节 产地微型节能冷库建造与应用
  - 第三节 机械冷藏库设施与技术
  - 第四节 气调库设施与贮藏通则
  - 第五节 减压贮藏设施与技术
  - 第六节 果品贮运保鲜新技术
- 第五章 常见果品贮藏保鲜技术
  - 第一节 仁果类(苹果、梨)
  - 第二节 浆果类
  - 第三节 柑橘类
  - 第四节 核果类
  - 第五节 聚合果
  - 第六节 坚果类
  - 第七节 其他类(柿子、香蕉、荔枝)
- 第六章 果品罐头加工
  - 第一节 罐头加工原理
  - 第二节 罐头加工工艺与主要设备
  - 第三节 罐头产品质量标准与质量控制
  - 第四节 果品罐头加工实例
  - 第五节 罐头产品市场前景与经济效益分析
- 第七章 果品干制
  - 第一节 干制的原理与方法
  - 第二节 果品干制工艺与主要设备
  - 第三节 果品干制实例
  - 第四节 干制果品市场前景与经济效益分析
- 第八章 果品糖制
  - 第一节 果品糖制品分类与果品糖制原理
  - 第二节 果品糖制工艺与主要设备
  - 第三节 果品糖制实例
  - 第四节 果品糖制经济效益分析
- 第九章 果酒与果醋酿造
  - 第一节 果酒酿造原理
  - 第二节 葡萄酒的分类
  - 第三节 果酒酿造工艺与主要设备
  - 第四节 果酒酿造实例

## <<果品贮藏与加工技术>>

- 第五节 果醋酿造原理与方法
- 第六节 果醋酿造工艺与主要设备
- 第七节 果醋质量标准
- 第十章 果汁与果粉加工
  - 第一节 果汁及果汁饮料的分类
  - 第二节 果汁与果粉加工工艺
  - 第三节 果汁生产中常见质量问题与质量控制
  - 第四节 果汁生产常用设备
  - 第五节 果汁与果粉加工实例
  - 第六节 果汁与果粉市场前景与经济效益分析
- 第十一章 果品速冻
  - 第一节 速冻原理
  - 第二节 速冻方法与设备
  - 第三节 果品速冻工艺
  - 第四节 果品速冻加工实例
- 第十二章 果品综合利用
  - 第一节 果品色素提取
  - 第二节 果胶制备
  - 第三节 果渣膳食纤维加工
  - 第四节 果实天然活性成分提取
  - 第五节 果渣饲料加工
  - 第六节 果品综合加工经济效益分析
- 附录
  - 附录一 我国现行有效的果品贮藏相关标准目录
  - 附录二 我国果品贮藏加工研究机构与部分龙头企业名录
  - 附录三 果品贮藏与加工主要专业网站
- 参考文献

<<果品贮藏与加工技术>>

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>