

<<果蔬保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<果蔬保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787502530266

10位ISBN编号：7502530266

出版时间：2001-1-1

出版时间：化学工业出版社

作者：张昭其,吴锦铸

页数：463

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>

<<果蔬保鲜与加工>>

内容概要

本书分上、下两篇分别介绍了果蔬保鲜与加工技术。

上篇阐明果蔬贮藏保鲜的基本原理，详细叙述了30多种水果和40多种蔬菜的贮藏保鲜技术。

下篇分别阐述果蔬加工保藏基础、果蔬干制品、果蔬脆片、果蔬罐头、果蔬糖制品、果蔬速冻制品、腌制菜及MP果蔬等生产及贸易概况；有关生产的基本原理；生产主要设备；生产工艺；产品质量控制及生产实例。

<<果蔬保鲜与加工>>

书籍目录

上篇 果蔬保鲜技术 1 果蔬贮藏保鲜的基本原理 2 水果贮藏保鲜技术 3 蔬菜贮藏保鲜技术下篇 果蔬加工技术 4 果蔬加工保藏基础 5 果蔬干制 6 果蔬脆片 7 果蔬糖制 8 果蔬罐头 9 果蔬速冻保藏 10 果蔬腌制 11 果蔬最少加工处理主要参考文献

<<果蔬保鲜与加工>>

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>