第一图书网, tushu007.com

<<食用菌贮藏保鲜与加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌贮藏保鲜与加工新技术>>

13位ISBN编号：9787502547448

10位ISBN编号：7502547444

出版时间：2003-9

出版时间：化学工业出版社

作者：秦俊哲

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

内容概要

本书在内容体系中突出了产品质量控制新观念，注重新方法、新产品的技术介绍。
除对传统的食用菌贮藏保鲜与加工方法和技术等内容进行改进和充实之外，还对食用菌真空冷冻干燥技术、食用菌活性成分的分离与提取、食用菌深层发酵及其产品加工、食用菌加工产品的质量控制和食用菌产品质量标准及检测等内容进行了系统的阐述。
内容全面系统、技术先进实用、方法科学规范。
　　本书可供从事食用菌生产、加工、产品开发、流通和管理等方面的科技人员和管理人员及大专院校相关专业师生使用。

<<食用菌贮藏保鲜与加工新技术>>

书籍目录

第一章 食用菌贮藏加工的性物学特性
第一节 食用菌的形态与结构
第二节 常见食用菌的类别
第三节 食用菌的生长和发育
第四节 食用菌的化学成分及特性
第五节 食用菌的营养与保健功能
第二章 食用菌贮藏保鲜
第一节 贮藏保鲜的原理
第二节 食用菌的采后处理
第三节 食用菌贮藏保鲜技术

第一图书网, tushu007.com

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