

<<农产品保鲜包装技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品保鲜包装技术>>

13位ISBN编号：9787502550547

10位ISBN编号：7502550542

出版时间：2004-1

出版时间：第1版 (2004年1月1日)

作者：杨福馨

页数：413

字数：359000

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>

<<农产品保鲜包装技术>>

内容概要

本书对农产品的保鲜包装理论、方法及保鲜包装的最新发展进行了较为详细地阐述。内容包括保鲜包装的概念、历史、现状与发展，保鲜包装的五种理论，保鲜包装材料，保鲜实物组织因素，农产品现代保鲜包装技术，典型果蔬保鲜包装，动物鲜肉产品保鲜包装及特种鲜产品的保鲜包装。

并对农产品的保鲜包装的技术、方法和存在的问题均作了探索性的研究分析。

书中提出了保鲜与保鲜包装的许多新思路与新方法，且列出了一些典型的应用实例，具有较强的实用性和可读性。

可供从事农产品生产与经营、食品加工与经营、农产品流通、包装工程、市场开发等技术人员及管理人员阅读参考。

<<农产品保鲜包装技术>>

书籍目录

第一章 保鲜包装概述	第一节 保鲜	第二节 保鲜包装	第三节 保鲜包装的历史和现状
第四节 保鲜包装的发展与未来	第二章 保鲜包装理论	第一节 概述	第二节 保鲜包装理论
第二节 营养补充保鲜包装理论	第三节 亚生命状态理论	第四节 酶钝化理论	第三章 保鲜包装材料分析
第五节 休眠理论	第六节 环境制约理论	第一节 概述	第二节 保鲜包装材料的特点与类型
第一节 保鲜包装材料的选用原则	第二节 保鲜包装材料的特点与类型	第三节 农产品个体实物面积质量比与保鲜	第四节 农产品表皮
第三节 保鲜包装软材原料与工艺研究	第四节 典型包装材料的保鲜性能	第五节 农产品个体实物质感与保鲜包装的关系	第六节 农产品实物
包装实物组织因素分析	第一节 概述	第六节 农产品生长周期与保鲜包装	第七节 农产品果
包装的关系	第二节 农产品个体实物质感与保鲜包装的关系	第九节 农产品季节性	第八节 农产品果
与保鲜包装的关系	第五节 农产品果核与保鲜包装	第十节 农产品季节性	第九节 农产品季节性
色彩与保鲜包装	第七节 农产品生长周期与保鲜包装	第一节 概述	第十节 农产品季节性
实在植株中的部位与保鲜包装	第九节 农产品季节性	第二节 保色技术与方法	第一节 概述
节 农产品实物成分与保鲜包装	第五章 保鲜包装的保鲜内容	第三节 保味技术与方法	第二节 保色技术与方法
第一节 概述	第一节 概述	第五节 保水(湿)技术与方法	第六节 其他
第二节 保色技术与方法	第二节 保色技术与方法	第六章 农产品现代保鲜包装技术	第一节 气调包装技术
节 保脆(硬)技术与方法	第三节 保味技术与方法	第一节 概述	第二节 物理保鲜包装技术
保鲜内容及技术	第五节 保水(湿)技术与方法	第二节 冷却与冷藏包装技术	第三节 物理保鲜包装技术
第一节 概述	第六章 农产品现代保鲜包装技术	第四节 核保鲜包装技术	第六节 化学保鲜包装
第二节 冷却与冷藏包装技术	第一节 概述	第五节 活性包装技术	第七节 生物保鲜包装技术
第四节 核保鲜包装技术	第二节 冷却与冷藏包装技术	第八节 自调节保鲜包装技术	第八节 自调节保鲜包装技术
技术	第七节 生物保鲜包装技术	第九节 “立体”保鲜包装技术	第九节 “立体”保鲜包装技术
第一节 概述	第九节 “立体”保鲜包装技术	第十节 在树保鲜包装技术	第十节 在树保鲜包装技术
第二节 茎类蔬菜保鲜包装	第七章 蔬菜保鲜包装	第一节 叶类蔬菜保鲜包装	第一节 叶类蔬菜保鲜包装
第四节 土内蔬菜保鲜包装	第一节 叶类蔬菜保鲜包装	第二节 瓜果类蔬菜的保鲜包装	第二节 瓜果类蔬菜的保鲜包装
第一节 花卉蔬菜保鲜包装	第二节 茎类蔬菜保鲜包装	第八章 花卉及果蔬半加工品的保鲜包装	第一节 概述
大的果品保鲜包装	第四节 土内蔬菜保鲜包装	第一节 概述	第一节 概述
第一节 概述	第一节 花卉蔬菜保鲜包装	第二节 果蔬半成品保鲜包装	第二节 果蔬半成品保鲜包装
第二节 桃的保鲜包装	第二节 果蔬半成品保鲜包装	第一节 草莓的保鲜包装	第一节 草莓的保鲜包装
枝的保鲜包装	第一节 草莓的保鲜包装	第二节 杨梅的保鲜包装	第二节 杨梅的保鲜包装
第六节 龙眼的保鲜包装	第二节 杨梅的保鲜包装	第三节 板栗的保鲜包装	第三节 板栗的保鲜包装
第八节 西瓜的保鲜包装	第三节 板栗的保鲜包装	第四节 猕猴桃的保鲜包装	第四节 猕猴桃的保鲜包装
节 概述	第四节 猕猴桃的保鲜包装	第十章 动物鲜产品的保鲜包装	第一节 概述
第二节 鲜肉保鲜包装	第十章 动物鲜产品的保鲜包装	第一节 概述	第一节 概述
第四节 鲜蛋保鲜包装	第一节 概述	第二节 鱼类保鲜包装	第二节 鱼类保鲜包装
第二节 豆制品的保鲜包装	第二节 鱼类保鲜包装	第一节 概述	第一节 概述
第四节 果汁保鲜包装	第一节 概述	第三节 湿米粉(面)及湿面条的保鲜包装	第三节 湿米粉(面)及湿面条的保鲜包装
保鲜及保存剂	第三节 湿米粉(面)及湿面条的保鲜包装	第五节 辣椒酱的保鲜包装	第五节 辣椒酱的保鲜包装
鲜包装加工一体化简介	第五节 辣椒酱的保鲜包装	第六节 米饭	第六节 米饭
第七节 吸水保水剂在果蔬保鲜包装中的应用	第六节 米饭	第八节 保	第八节 保
主要参考文献	第八节 保		

<<农产品保鲜包装技术>>

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>