

<<农产品贮藏与加工学>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏与加工学>>

13位ISBN编号：9787502626730

10位ISBN编号：7502626735

出版时间：2007-8

出版时间：中国计量出版社

作者：秦文，吴卫国，翟爱华 主编

页数：315

字数：504000

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>

<<农产品贮藏与加工学>>

内容概要

本书主要阐述农产品品质的基础知识、贮藏原理与技术，加工原理及单元操作，粮食、油脂及其制品以及果蔬加工原理及产品开发等知识。

本书通过具体案例系统介绍了新产品开发、贮藏保鲜等实用技术，努力做到理论和实践相结合，既可作为高等农业院校非食品专业的教材，也可作为有关科研人员和农产品贮藏及加工行业从业人员参考用书。

<<农产品贮藏与加工学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 农产品贮藏加工概述及意义 一、农产品 二、农产品贮藏及农产品加工 第二节 农产品贮藏加工业的发展现状和存在问题 一、农产品贮藏加工业的发展现状 二、农产品贮藏加工业存在的问题 第三节 农产品贮藏加工业发展的目标和主要任务 一、农产品贮藏加工业发展的目标 二、发展粮食和果蔬贮藏加工业的区域布局和重点领域 第四节 农产品贮藏加工学的目的和任务

第二章 农产品的品质 第一节 农产品的品质特征 一、品质的定义 二、感官品质 三、内在品质 四、卫生品质 五、加工特性 第二节 农产品主要组分在贮藏加工过程中的变化 一、色素物质 二、蛋白质 三、碳水化合物 四、脂质 五、维生素和矿物质 六、酶 第三节 农产品的腐败 一、果品蔬菜的采后腐败 二、粮食的霉变 三、油料颗粒与植物油脂的腐败 四、农产品加工制品的腐败

第三章 农产品贮藏原理 第一节 呼吸作用 一、呼吸作用的概念 二、呼吸作用与农产品贮藏的关系 三、呼吸漂移和呼吸高峰 四、影响呼吸强度的因素 第二节 蒸腾作用 一、蒸腾作用及其对农产品的影响 二、影响蒸腾的因素 第三节 成熟和衰老作用 一、成熟与衰老的概念 二、成熟衰老过程中细胞组织结构的变化 三、乙烯与农产品的成熟和衰老 四、成熟衰老期间其他植物激素的变化 第四节 休眠和发芽 一、休眠的阶段与类型 二、休眠和发芽的生理生化机制 三、休眠和发芽和控制 第五节 粮食的陈化 一、陈化的概念 二、粮食陈化过程中的变化 三、影响粮食陈化变质的因素 第六节 果蔬采后病理 一、果蔬采后的主要寄生病害 二、寄生植物的病害生理 三、果蔬采后病害侵染的方式 四、病原菌浸染过程

第四章 农产品贮藏技术 第一节 常温贮藏 一、窖藏 二、通风贮藏 第二节 低温贮藏

.....第五章 农产品加工过程单元操作技术第六章 粮食产品加工第七章 油脂加工第八章 果蔬加工参考文献

<<农产品贮藏与加工学>>

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>