第一图书网, tushu007.com

<<农产品深加工技术2000例:专 >

图书基本信息

书名：<<农产品深加工技术2000例:专利信息精选 中册>>

13位ISBN编号：9787508209739

10位ISBN编号：7508209737

出版时间：1999-10

出版时间：金盾出版社

作者：王琪 编

页数：393

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

前言

随着网络信息时代的到来，大量科技信息通过计算机网络或电子出版物向社会广为传播。
专利信息又以最及时、最详细和最可靠的特点位居各类技术信息榜首。
但是。
对于我国绝大多数乡镇企业和农民来说。
却不完全了解这类信息的基本知识，而急切盼望获得科技信息和脱贫手段的恰恰正是这一群体。
我们在日常工作中常常听到他们发自内心的声音：“要是有这样的书就好了！
”基于上述情况，我们着手从1985～1997年在中国申请的50余万件专利文献中，以专题形式精选出涉及农产品深加工的专利信息2000例编辑出版。
以满足广大农民朋友的需要。
我们选编的这本书中，除了专利文摘以外，还包括专利申请号、公告号、申请日、发明名称、申请人、通信地址、邮政编码、发明人、法律状态、法律变更事项等内容。
提供这些信息是为发让读者可以方便地查找号利说明书原文或查找专利技术的申请人或发明人，直接洽淡技术转让或合作，以减少到处寻找项目所花费的资金和劳动。

内容概要

《农产品深加工技术2000例（中册）：专利信息精选》由河北省科技专利事务所专利法律事务高级代理人王琪、中国科学院石家庄农业现代化研究所高级工程师崔建伟编。
全书分上、中、下三册，书中汇集的是作者从1985~1997年在国家申请的50余万件专利文献中精选的2000例有关农产品深加工的专利信息，目的是指导农民怎样使用专利，开拓农村经济市场，为农产品加工增值提供门路。
中册内容包括蔬菜、果品、瓜菜、果仁、果汁类加工技术和蔬菜果品保鲜等加工技术700余例，适合乡镇企业人员和广大农民阅读参考。

书籍目录

一、蔬菜加工技术 （一）蔬菜综合加工技术 （二）大蒜、生姜加工技术 （三）香椿、榨菜、野菜加工技术 （四）莲藕加工技术 （五）番茄、苦瓜、辣椒加工技术 （六）竹笋、芦笋加工技术 （七）胡萝卜加工技术二、果品加工技术 （一）水果综合加工技术 （二）山楂、鲜枣加工技术 （三）杂果加工技术三、瓜果菜加工技术 （一）瓜果菜混合加工技术 （二）瓜果菜汁综合加工技术 （三）蔬菜饮料加工技术四、果仁加工技术 （一）果仁综合加工技术 （二）芝麻、花生加工技术 （三）瓜子、松子加工技术 （四）板栗加工技术 （五）杏仁加工技术 （六）核桃加工技术五、果汁加工技术 （一）混合果汁加工技术 （二）山查汁、枣汁加工技术 （三）椰子汁、余甘果汁加工技术 （四）橘橙汁、梅汁加工技术 （五）无花果汁加工技术 （六）枸杞、沙棘饮料加工技术 （七）枇杷果、罗汉果、腰果饮料加工技术 （八）梨汁、银杏汁饮料加工技术 （九）攻瑰茄、肥桃、苹果、猕猴桃饮料加工技术 （十）桑椹汁加工技术 （十一）莲藕饮料加工技术 （十二）食用菌饮料加工技术 （十三）芦笋汁、竹汁、甘蔗汁加工技术 （十四）杂果汁加工技术 （十五）瓜汁饮料加工技术 （十六）其他保健饮料加工技术六、蔬菜果品保鲜技术 （一）蔬菜保鲜技术 （二）果品保鲜技术 （三）蔬菜果品综合保鲜技术 （四）人参保鲜技术

章节摘录

文摘：本发明是一种开口松子的生产工艺。
其制作开口松子的具体生产加工工艺是：①将松子置入清水中浸泡约24小时，进行浸湿和水选处理；②将松子和洗净的豆罗沙一同置入专用清洗机进行洗皮清理40～80分钟；⑧将控湿、沥净的松子置入回转炒锅，以松子温度上升不超过70°C的文火烘炒1小时左右后，以中火炒至松子仁微熟并装袋闷制6～12小时；④将烘炒后的松子置人专用清洗机内进行精选水洗后开口；⑤将开口的松子进行调味入味处理，或直接置入炒锅，以松子温控制在50～80°C的文火进行烘炒，或在烘房、烘箱，以烘烤温度250～100C递减降温烘干至酥脆。
它采用机械摩擦和冷热循环激化，外壳受应力变化产生微口，加入调味料，成品风味和营养成分保持好，产品成品率高。
调味入味丰富，子仁酥香脆，食用方便卫生。

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